



2022 Mas de Daumas Gassac Blanc

St Guilhem-le-Désert IGP - Cité d'Aniane, V. Guibert de la Vaissière

Grandioser Stoff von einer Weingutslegende

Beschreibung:

Die Reben stehen auf kalkreichen Parzellen bis 700 Meter – nur so lässt sich der Ausnahme-Mix von Kraft und kühler Eleganz erklären. Mikroskopisch kleine Erträge sorgen für ein meisterlich balanciertes Aromen-Säurespiel. Ein unverwechselbares Weisswein-Unikat, das auch jung schon Spass macht, aber auch wunderbar reifen kann.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Verführerische Nase mit feiner Muskat-Note und viel gelber und weisser Frucht. Sanfter Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Frische, Frucht und Fülle, feine Akazienhonigsüsse und vielschichtige, gelbe Frucht bis am Schluss.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Languedoc-Roussillon Produzent: Mas de Daumas Gassac

Bewertung(en): Score 19/20

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 48% Viognier, 19% Chenin Blanc, 13% Chardonnay, 13%

Manseng, 7% Andere Rebsorten

Artikelnummer: 1091022



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mas de Daumas Gassac Blanc

St Guilhem-le-Désert IGP – Cité d'Aniane V. Guibert de la Vaissière

Herkunft: Frankreich **Bewertung(en):** Score 19/20

Rebsorte(n): 48% Viognier, 19% Chenin Blanc, 13%

Chardonnay, 13% Manseng, 7% Andere

Rebsorten

Trinkreife: Jetzt bis 2030 Weinbau: Traditionell

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 13.5 %

Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren