



## 2022 La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Mittelmeerbrise von Jean Paux-Rosset

### **Beschreibung:**

Die Weinberge von La Brise Marine haben «Meerblick». Würzig, mit verhaltener Säure, verführerischer Fruchtaromatik und jodig-salziger Art – der Geschmack des Mittelmeers ist unverkennbar. Ein Topweinwert und ein Traum zu Krustentieren, Muscheln, Currys oder einer Pizza.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Gelb mit heller Mitte. Quittengelée und weisser Pfirsich in der fruchtbetonten Nase, auch Limette und frische Ananas. Tänzerischer Auftakt mit grossartigem Wechselspiel zwischen Zitrusfrische und Pfirsichsüsse, weisse und gelbe Früchte in vielen Facetten, nun auch Goldmelisse und Stachelbeeren, edel wirkend und unkomplizierter Trinkspass zugleich, immer wieder neue Aromen zeigend, saftig-crémig bis ins traubige Finale.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Château de la Négly
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	Bourboulenc, Roussanne, Vermentino
<b>Artikelnummer:</b>	0989222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Brise Marine Blanc**

La Clape Languedoc AOP  
Château la Négly

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Bourboulenc, Roussanne, Vermentino
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren