



## 2022 Château Tour de Mirambeau

Blanc, Cuvée Basaline, Entre-deux-Mers AOP

Aus der Weissweinregion Entre-deux-Mers

**Beschreibung:**

Entre-Deux-Mers ist die grösste Region im Bordeaux und doch die am wenigsten bekannteste. Die aussergewöhnlichen Terroirs, mit ihren Kalksteinbrüchen, dominieren die Hügel mit einer Höhe zwischen 5 und 140m, die im 18. Jahrhundert für die Erweiterung der Stadt Bordeaux gebaut wurden.

**Degustationsnotiz:**

(st) Helles Gelb. Anregendes Bouquet von Holunderblüten und reifen Stachelbeeren. Ansprechende, unverkennbare Sauvignon-Frische auch am Gaumen, mit Noten von Pink Grapefruit, grüner Paprika und Zitronenmelisse, zarter, leicht mineralischer Schmelz im saftigen Abgang.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Spargelgerichten, Fisch- und Hummerterrinen, Krusentieren und Oliven. Ebenso hervorragend als Apéro und zu Frisch- und Ziegenkäse.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Entre-Deux- Mers
<b>Produzent:</b>	Despagne
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
<b>Artikelnummer:</b>	0496122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Tour de Mirambeau

Blanc  
Cuvée Basaline  
Entre-deux-Mers AOP

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren