



2022 Montfollet Le Valentin Blanc

Blaye Côtes de Bordeaux AOC, Dominique Raimond, Dominique Raymond

Verführerischer weisser Bordeaux von Montfollet

Beschreibung:

Die Subregion Côtes de Blaye ist ausserhalb Frankreichs kaum bekannt, denn sie steht im Schatten der berühmten Appellation St-Julien, die sich am gegenüberliegenden Ufer der Gironde befindet. Entsprechend finden sich hier immer wieder grossartige Geheimtipps. Die sandigen Böden begünstigen den Anbau hervorragender Weissweine.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb. Intensives Bouquet, reife Aprikose, geröstete Haselnuss und getrocknete Schlüsselblume, dahinter erkalteter Grüntee, Agrumen und Zitronenmelisse. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, balancierte Rasse, tänzerischer und konzentrierter Körper. Im gebündelten aromatischen Finale gelbe Steinfrucht, weisse Blüten und fein salziger Extrakt.

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: Bordeaux

Subregion: Côtes de Blaye

Produzent: Château Montfollet

Bewertung(en): Wine Enthusiast 90/100, Score 17.5/20

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 60% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris, 20% Sémillon

Artikelnummer: 1259622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montfollet Le Valentin Blanc

Blaye Côtes de Bordeaux AOC
Dominique Raimond
Dominique Raymond

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Enthusiast 90/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n): 60% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris,
20% Sémillon
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren