



2016 Château Tour de Mirambeau

Blanc, Cuvée Basaline, Entre-deux-Mers AOC

Der perfekter Aperobegleiter!

Degustationsnotiz:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Entre-Deux- Mers
Produzent:	Despagne
Bewertung(en):	Score 17/20
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	70% Sauvignon Blanc, 27% Sémillon, 3% Muscadelle
Artikelnummer:	0496116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Tour de Mirambeau

Blanc
Cuvée Basaline
Entre-deux-Mers AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	70% Sauvignon Blanc, 27% Sémillon, 3% Muscadelle
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren