



2022 Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Dezente Vanille und Aprikose aus Faugères

Beschreibung:

Faugères, im Hinterland von Béziers, ist bekannt für charakteristische Rotweine, die auf den einzigartigen Schieferlagen gedeihen. Der junge, dynamische Winzer François Vidal vom Château de la Liquière keltert auf diesem Untergrund aber auch beeindruckende Weissweine mit feiner Vanillenote und viel Fruchtausdruck.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Vanillebirnen und Aprikosen in der verführerischen Nase, feine Mocca-Noten dahinter. Saftig-weicher Auftakt mit angenehmer Balance zwischen Fülle und Frische, reife gelbe Früchte und feine Mineralik, zartcrémiger Fluss bis ins Vanille-betonte Finale.

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:	Château de la Liquière
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Decanter 90/100
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
Artikelnummer:	1015122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cistus blanc

Faugères AOC

Château de la Liquière (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Decanter 90/100
Rebsorte(n):	Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Bio
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren