



## 2023 Château Tour de Mirambeau

Blanc, Cuvée Basaline, Entre-deux-Mers AOP

Aromatischer Rosé aus Bordeaux zum Verlieben

### 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>     | Despaigne                         |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 17.5/20                     |
| <b>Ausbau:</b>        | 4 Monate im Stahltank             |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                      |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                            |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2027                    |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0496123                           |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Tour de Mirambeau

Blanc

Cuvée Basaline

Entre-deux-Mers AOP

|                       |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                        |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 17.5/20                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2027                    |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                      |
| <b>Ausbau:</b>        | 4 Monate imahltank                |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                            |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren   |