



2023 Mas de Daumas Gassac Blanc

St Guilhem-le-Désert IGP – Cité d'Aniane, V. Guibert de la Vaissière

Grandioser Stoff von einer Weingutslegende

Beschreibung:

Goldgelb mit grünen Reflexen, intensive Pfirsich- und Honignote in der Nase, reife Birne am Gaumen, insgesamt sehr dicht und aromenreich, Die Reben stehen auf kalkreichen Parzellen bis 700 Meter – nur so lässt sich der Ausnahme-Mix von Kraft und kühler Eleganz erklären. Mikroskopisch kleine Erträge sorgen für ein meisterlich balanciertes Aromen-Säurespiel. Ein unverwechselbares Weißwein-Unikat, das auch jung schon Spaß macht, aber auch wunderbar reifen kann.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Verführerische Nase mit feiner Muskat-Note und viel gelber und weisser Frucht. Sanfter Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Frische, Frucht und Fülle, feine Akazienhonigsüsse und vielschichtige, gelbe Frucht bis am Schluss.

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:	Mas de Daumas Gassac
Bewertung(en):	0
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	39% Viognier, 27% Chardonnay, 13% Manseng, 10% Chenin Blanc, 7% Muscat, 4% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1091023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mas de Daumas Gassac Blanc

St Guilhem-le-Désert IGP – Cité d'Aniane
V. Guibert de la Vaissière

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	0
Rebsorte(n):	39% Viognier, 27% Chardonnay, 13% Manseng, 10% Chenin Blanc, 7% Muscat, 4% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren