



2015 L'Abeille de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château Fieuzal

Ein guter Begleiter zu edlen Fischgerichten

Beschreibung:

Das Château Fieuzal zählt zu den renommiertesten Häusern der Region und verfolgt mit Stephen Carrier die Vision klassischen Weinbaus.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit grünen Reflexen. Betörendes Bouquet nach reifen Mirabellen, Grüntee und Nektarinenhaut dahinter weisser Pfeffer, Birnenbrot und einem edlem Vanilletouch. Am Gaumen mittleren Gaumen mit Grapefruitessenz, Eisenkraut und Zitronengras. Fantastischer Wert aus Pessac-Léognan!

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:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Château de Fieuzal
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	55% Sémillon, 45% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0873815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Abeille de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC

Second vin du Château Fieuzal

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	55% Sémillon, 45% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren