



## 2016 Cabanon Blanc

Côtes Catalanes IGP, Thunevin-Calvet

Weisswein aus der Pyrenäen-Region

**Beschreibung:**

Das weisse Pendant zum erfolgreichen Cabanon rot. Ein weisser Südfranzose mit perfekter Balance zwischen Frucht, Frische und Fülle.

**Degustationsnotiz:**

Funkelndes grüngelb, feines Bukett aus weissen Blüten, Zitronenzesten und Kräutern. Am Gaumen mit intensive und saftig-attraktive Frucht reifer Ananas, Zitrusfrüchte und Pfirsich. Bei aller Cremigkeit und gewissen Fülle wahrt er stets auch die Balance durch feine, animierende und würzige Mineralität aus seinem einmaligen Terroir. Jean-Roger Calvet beschrieb es treffend als „Sensation de Fraicheur“ - dem ist nichts hinzuzufügen.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Calvet-Thunevin
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	5 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	40% Macabeo, 40% Grenache Blanc, 20% Vermentino
<b>Artikelnummer:</b>	0892716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabanon Blanc**

Côtes Catalanes IGP  
Thunevin-Calvet

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	40% Macabeo, 40% Grenache Blanc, 20% Vermentino
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	5 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren