



Château d'Estoublon blanc

Les Baux de Provence AOP

Description:

Profile aromatique:

In der Nase zeigt sich der Wein ausdrucksstark, geprägt von Aromen sommerlicher Früchte wie weissem Pfirsich und Aprikose. Dazu kommen feine florale Noten sowie ein Hauch süsser Gewürze wie Vanille.

Am Gaumen überzeugt der Wein mit schöner Frische. Der lange, lebendige Abgang wird von einer feinen, edlen Bitterkeit getragen, die die Säure harmonisch ausbalanciert.

Accompagne idéalement:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France

Elevage: 7 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 40% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 25% Rolle (Vermentino), 10% Marsanne

N° article: 0188223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château d'Estoublon blanc

Les Baux de Provence AOP

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	40% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 25% Rolle (Vermentino), 10% Marsanne
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	7 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.