MÖVENPICK
VINI



Château La Mission Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Weinkritiker James Suckling: «This is so powerful with incredibly subtle fruit characte

Descrizione:

Profilo aromatico:
Giallo medio con riflessi verdi. Bouquet tenero che combina pompelmo, pepe e fiori bianchi. Il palato medio rivela una rotondità borgognona con il suo corpo maturo e la sua marcata mineralità. Finisce con aromi di pomelo e agrumi. Ha le riserve perfette per l'invecchiamento in bottiglia!
Abbinamenti:
Delizioso con pollame, pesce, formaggi a pasta molle e bignè. Si abbina anche a paté, carpaccio di pesce, salsa di spugnole e soufflé di formaggio.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine:	Francia
Denominazione:	Graves/Pessac Léognan
Gradazione alcolica:	14.5%
Maturità di degustazione:	adatto fino al 2030
Uva:	67% Sémillon, 33% Sauvignon Blanc
Numero articolo:	0566315

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 94+/100, Score 19/20
Uva:	67% Sémillon, 33% Sauvignon Blanc
Maturità di degustazione:	adatto fino al 2030
Gradazione alcolica:	14.5%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch