



2016 La Falaise Blanc

Languedoc AOP, Château la Négly

Der weisse Cru des Südens von Jean Paux Rosset

Descrizione del vino:

Der cremig vollmundige Barriquewein entstand aus den beiden Rebsorten Roussanne und Marsanne unter der Regie von Jean Paux Rosset und seinem Önologen Claude Gros. Wir empfehlen diesen Cru des Südens zu Fisch- und Meeresfrüchten, Geflügel und Käse.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Languadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Négly
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 93/100, Parker 92+/100
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	Marsanne, Roussanne
Numero di articolo:	0846016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Falaise Blanc

Languedoc AOP

Château la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 93/100, Parker 92+/100
Varietà d'uva:	Marsanne, Roussanne
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren