



2017 Château d'Antugnac

Terres Amoureuses, Limoux AOC

Aromatisch und voller Finesse

Descrizione del vino:

Der Weisswein aus dem landschaftlich reizvollen Limoux harmoniert mit einer Grosszahl von Gerichten. Limoux ist für den Weinanbau wie geschaffen. Die Tage sind von vielen Sonnenstunden geprägt und aufgrund der Lage der Rebberge auf 600 Metern über dem Meeresspiegel sorgen die Nächte für eine entsprechende Abkühlung. Der Jahrgang 2017 ist aromatisch und finessenreich wie kein anderer.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Gelb mit grünlichen Einschlüssen. Im Bukett dominieren gelbe Früchte, frische Kräuter mit einer dezent ätherischen Note. Reife Quitte, Ananas und Birnen mit einer Spur Zitronenminze, Brioche sowie zarten Röstaromen der Barriques. Vollmundig-cremig und ausdrucksstark, bleibt wundervoll intensiv am Gaumen, perfekt integrierte Fruchtsäure, hocharomatisch und komplex. Großartiger Wein mit herausragendem Genuss-Preis-Verhältnis.

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:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Altugnac
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	85% Chardonnay, 15% Mauzac
Numero di articolo:	0370017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Antugnac

Terres Amoureuses
Limoux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	85% Chardonnay, 15% Mauzac
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren