



2015 Château St-Robert Blanc

Poncet-Deville, Graves AOC (Bio)

Die Entdeckung aus dem Hause Cathiard

Descrizione del vino:

Verpassen Sie auf keinen Fall diese Neuheit von den Besitzern von Smith Haut Lafitte. Der weisse Graves wurde nach streng ökologischen Gesichtspunkten hergestellt, sodass er das Bio-Zertifikat bekommen hat. Seine Aromen aus der 10-monatigen Barrique-Reifung entfalten sich am besten zu fernöstlichen Gerichten, Süsswasserfischen und Gemüseterrinen.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Verführerisches Bouquet nach duftigen Aprikosen, weisse Mandeln, Lindenblütentee und frisch gebackenem Brioche. Am mittleren Gaumen mit reifem Extrakt, perfekt eingebundener Säure und herrlicher Fülle ausgestattet. Im langen Finale gelbe Trockenfrüchte, frisch geröstete Haselnüsse, Grünteeextrakt und ein Hauch Vanille.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château St-Robert
Valutazioni:	Wine Spectator 88/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	10 Monate in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon
Numero di articolo:	0896315

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château St-Robert Blanc

Poncet-Deville
Graves AOC (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 88/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	10 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren