



2014 Château d'Antugnac

Terres Amoureuses, Limoux AOC

Burgund-Stil aus dem Süden

Descrizione del vino:

Das Château d'Antugnac befindet sich im Herzen des Haute-Vallée de L'Aude im malerischen Limoux. Die zwischen 300 und 500 Metern über Meer liegenden Weinberge weisen eine Kombination aus hellen und steinigen Ton- und Kalkböden auf. Geschützt durch die Pyrenäen herrscht ein ozeanisches-mediterranes Klima mit kühlen Nächten. Der Wein mit seiner cremigweichen Textur erinnert in der Stilistik an die Weissweine des Burgunds, kräftig mit einer ausgeprägten Eichenholznote.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen. Präsenar, vom Chardonnay dominierter Duft mit verschiedenen gelben Früchten, einer Nuance Zitronenminze, Brioche und zarten Röstaromen. Saftiger, ausdrucksstarker Wein mit tollem Schmelz und satter Frucht von Birne, Quitte, Ananas und Blütenhonig. Rundum cremiger Typ, der aber auch durch seine Frische und Eleganz zu überzeugen weiß. Perfekt eingebundenes Holz mit zart nussigen Noten, im Abgang intensiv, anhaltend und hocharomatisch.

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:	9 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2019
Varietà d'uva:	85% Chardonnay, 15% Mauzac
Numero di articolo:	0370014

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 bis 2019
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren