



2012 Château Romanin Blanc

Alpilles IGP Bio (Biodynamisch)

Mit der Frische der schon nahen Alpen

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, würzig-mineralische Nase, am Gaumen ein kräftiger, frischer und säuremilder Wein, der schön die typischen Aromen weißer Pfirsiche, von Mangos, Pampelmusen und Blütenhonig zeigt. Trinkt sich in seiner Art jetzt bereits wundervoll, wird sich darüber hinaus auch noch sehr harmonisch über eine Zeit lang entwickeln und weiter verfeinern. Trotz der milden Säure ein Wein mit Rasse, aus der Mineralität des vorherrschenden Kalksteins kommend.

Abbinamenti:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Provenza
Produttore:	
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	6 Monate in Stahltank
Viticoltura:	Biodynamisch
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2017
Varietà d'uva:	100% Rolle
Numero di articolo:	0718912

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Romanin Blanc

Alpilles IGP Bio (Biodynamisch)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Rolle
Maturità:	Jetzt bis 2017
Viticultura:	Biodynamisch
Vinificazione:	6 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren