



2014 Montcharme Blanc de Blancs

Sélection Classique, Côtes de Gascogne IGP, Producteurs Réunis

Weisser Gascogne mit Charme

Descrizione del vino:

Feiner, blumig-aromatischer und sehr charmanter Weißwein aus der Gascogne.

Nota di degustazione:

Helles, frisches Gelb, attraktiver Duft nach Stachelbeeren, grünem Apfel, gemähtem Gras und verschiedenen Kräutern. Am Gaumen mit saftiger, weicher Textur, viel Crémigkeit und feiner Würze. Die moderate Fruchtsäure ist perfekt integriert und verleiht dem Wein zusammen mit der schönen, floralen Frucht reifer Äpfel und Zitrusfrüchten eine tolle Struktur und Frische. Duftiger, fruchtbetonter und pikanter Weißer, der ideal zum Sommer passt und gegrillten Fisch, Gemüseaufläufe und weißes Fleisch perfekt begleitet, aber auch solo ein herrlicher „Frischmacher“ ist.

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:	Sud Ovest
Produttore:	Union des Caves Coopératives de Cébazan
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	11.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2017
Varietà d'uva:	60% Sauvignon Blanc, 20% Colombard, 20% Gros Manseng
Numero di articolo:	0827614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montcharme Blanc de Blancs

Sélection Classique
Côtes de Gascogne IGP
Producteurs Réunis

Origine: Francia
Valutazioni: Score 17/20
Varietà d'uva: 60% Sauvignon Blanc, 20% Colombard, 20%
Gros Manseng
Maturità: Jetzt bis 2017
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: in Stahltank
**Gradazione
alcolica:** 11.5 %
Servizio: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren