



## 2016 Château Tour de Mirambeau

Blanc, Cuvée Basaline, Entre-deux-Mers AOC

Der perfekter Aperobegleiter!

### Descrizione del vino:

Entre-Deux-Mers ist die grösste Region im Bordeaux und doch die am wenigsten bekannteste. Die aussergewöhnlichen Terroirs, mit ihren Kalksteinbrüchen, dominieren die Hügel mit einer Höhe zwischen 5 und 140m, die im 18. Jahrhundert für die Erweiterung der Stadt Bordeaux gebaut wurden.

### Nota di degustazione:

Helles Gelb. Anregendes Bouquet von Holunderblüten und reifen Stachelbeeren. Ansprechende, unverkennbare Sauvignon-Frische auch am Gaumen, mit Noten von Pink Grapefruit, grüner Paprika und Zitronenmelisse, zarter, leicht mineralischer Schmelz im saftigen Abgang.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Spargelgerichten, Fisch- und Hummerterrinen, Krusentieren und Oliven. Ebenso hervorragend als Apéro und zu Frisch- und Ziegenkäse.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Entre-Deux- Mers
<b>Produttore:</b>	Despagne
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Vinificazione:</b>	3 Monate im Stahltank
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Sauvignon Blanc, 27% Sémillon, 3% Muscadelle
<b>Numero di articolo:</b>	0496116

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Tour de Mirambeau

Blanc  
Cuvée Basaline  
Entre-deux-Mers AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Score 17/20  
**Varietà d'uva:** 70% Sauvignon Blanc, 27% Sémillon, 3%  
Muscadelle  
**Maturità:** Jetzt trinkreif  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 3 Monate im Stahltank  
**Gradazione alcolica:** 12.0 %  
**Servizio:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren