



2011 Château Romanin Blanc

Alpilles IGP

Aus kontrolliert biologischem Anbau

Nota di degustazione:

Fülliger, frischer und säuremilder Weisswein der Provence, der in der Nase und am Gaumen dezente Anklänge an weisse Pfirsiche, Mangofrüchte, Pampelmusen und Blütenhonig zeigt. Aufgrund seines Charakters bereitet er bereits jung sehr viel Freude und verfügt darüber hinaus auch über ein gutes Entwicklungspotential. Trotz der milden Säure ein Wein mit Rasse, aus der Mineralität des vorherrschenden Kalksteins kommend. Durch die weiche, dezente Säurestruktur eignet er sich perfekt als Begleiter zu provenzalischen Speisen, Gemüseaufläufen und vielen Salaten.

Abbinamenti:

provenzalischen Speisen, Gemüseaufläufen und vielen Salaten.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Provenza
Produttore:	
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	6 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2015
Varietà d'uva:	100% Rolle
Numero di articolo:	0718911

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Romanin Blanc

Alpilles IGP

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Rolle
Maturità:	Jetzt bis 2015
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren