2015 L'Abeille de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château Fieuzal

Ein guter Begleiter zu edlen Fischgerichten

Descrizione del vino:
Das Château Fieuzal zählt zu den renommiertesten Häusern der Region und verfolgt mit Stephen Carrier die Vision klassischen Weinbaus.
Nota di degustazione:
Helles Gelb mit grünen Reflexen. Betörendes Bouquet nach reifen Mirabellen, Grüntee und Nektarinenhaut dahinter weisser Pfeffer, Birnenbrot und einem edlem Vanilletouch. Am Gaumen mittleren Gaumen mit Grapefruitessenz, Eisenkraut und Zitronengras. Fantastischer Wert aus Pessac-Léognan!
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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château de Fieuzal
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	55% Sémillon, 45% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0873815

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Abeille de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château Fieuzal

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	55% Sémillon, 45% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch