



2014 La Falaise Blanc

Languedoc AOC, Château de la Négly

Das weisse Pendant zum roten Bestseller vom Château de la Négly

Descrizione del vino:

Der cremig vollmundige Barriquewein entstand aus den beiden Rebsorten Roussanne und Marsanne unter der Regie von Jean Paux Rosset und seinem Önologen Claude Gros. Wir empfehlen diesen Cru des Südens zu Fisch- und Meeresfrüchten, Geflügel und Käse.

Nota di degustazione:

Glänzendes Gelb mit feinem Duft von Pistazien, Mandeln und Litschis. Am Gaumen kraftvoll-reich und intensiv würzig, mit einem Korb voller exotischer Früchte, feinen Röstaromen, wieder Mandeln sowie floralen Elementen. Dieser großartige Weiße aus Marsanne und Roussanne besitzt enormen Schmelz, Dichte und ist in seiner Säure ein weicher, samtiger Typ. Hervorragender Speisebegleiter zu Fisch- und Meeresfrüchten, Geflügel in Sahnesoße oder aber verschiedenen Käsesorten.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Languadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Négly
Valutazioni:	Score 18/20, Parker 91/100
Vinificazione:	10 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	70% Marsanne, 30% Roussanne
Numero di articolo:	0846014

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Falaise Blanc

Languedoc AOC
Château de la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, Parker 91/100
Varietà d'uva:	70% Marsanne, 30% Roussanne
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren