



## 2012 Château Malartic-Lagravière

Cru Classé de Graves Blanc, Pessac-Léognan AOC

Was für eine Souplesse – unbedingt verkosten!

**Nota di degustazione:**

Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Wenn man die Augen schliesst und nicht weiss, was es ist, dann würde man durch seine filigrane traubige Art glatt bei einem Riesling zu suchen beginnen. Im Gaumen enorm saftig, zeigt jetzt schon eine homogene Souplesse. Der Wein trinkt sich fast von selbst und man muss sich beherrschen, das Barriquen-Muster nicht in einem Zug hinunter zu kippen.

**Abbinamenti:**

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

**Consigli per il consumo:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produttore:</b>	Château Malartic Lagravière
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, René Gabriel 18/20, J. Robinson 16/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon
<b>Numero di articolo:</b>	0520212

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Malartic-Lagravière**

Cru Classé de Graves Blanc  
Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, René Gabriel 18/20, J. Robinson 16/20
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon
<b>Maturità:</b>	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren