



2013 Château de St Louans

Chinon AOC, Ch.Baudry - J.-M.Dutour

Endlich wieder da: der 100%ige Chenin Blanc aus der Loire mit dem überraschenden Geschmacksprofil.

Nota di degustazione:

Mittelgelb, goldene Akzente. Ein faszinierendes Nasenbild nach Honignoten, getrockneter Ananas, Mandeln und einer Spur Gewürznelke. Intensiv und von fester Struktur präsentiert sich der Gaumen, nun auch Noten nach Honigmelone und sanft geröstetem Toastbrot; sehr elegant und intensiv; die mineralischen Noten verleihen diesem erstklassigen Weisswein eine zusätzliche Dimension; Potenzial aufzeigendes, anhaltendes Finale.

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:	Loira
Produttore:	Baudry-Dutour
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2020
Varietà d'uva:	100% Chenin Blanc
Numero di articolo:	0738713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de St Louans

Chinon AOC

Ch.Baudry - J.-M.Dutour

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chenin Blanc
Maturità:	Jetzt bis 2020
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren