



2011 Château des Lauriers

Picpoul de Pinet, Languedoc AOP

Die perfekte Erfrischung

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb mit typisch grünen Reflexen. Ausdrucksvolle, vielschichtig-frische Nase, Limetten, Minze und eine Spur Zitronengras zeigend. Am Gaumen feines Frucht-Säurespiel, bei aller Mineralität und Frische auch von schöner Konzentration und würziger Nachhaltigkeit am Gaumen. Saftiges, bleibendes Finale mit köstlichen Grapefruitnoten und andere exotischen Früchten. Man wähnt sich sofort im Süden Frankreichs und wünscht sich umgehend ein paar frische Austern oder Meeresfrüchte dazu!

Abbinamenti:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Languadoca-Rossiglione
Produttore:	
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	in Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2013
Varietà d'uva:	100% Picpoul
Numero di articolo:	0344711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château des Lauriers

Picpoul de Pinet
Languedoc AOP

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Picpoul
Maturità:	Jetzt bis 2013
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Stahltank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren