



2011 Blanc de Blancs

Vin de France, Domaine Richeaume (Bio)

Erstklassiger Weisswein aus der Provence

Nota di degustazione:

Typische Nasenaromen mit Anklängen an weisse Pfirsiche, Mangofrüchte, Pampelmusen und ganz dezent auch Blütenhonig. Ist am Gaumen herrlich kräuterwürzig, mit einer geradezu packenden Mineralität und animierender Säurefrische ausgestattet – ohne dabei aufdringlich zu sein. Bereitet jetzt schon viel Trinkvergnügen und verfügt darüber hinaus über ein gutes Entwicklungspotential. Rasse und Finesse aus dem Kalksteinterroir kommend.

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
Produttore:	Domaine Richeaume SAS
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	8 Monate in Stahltank
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	50% Clairette, 50% Rolle
Numero di articolo:	0570611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Blanc de Blancs

Vin de France

Domaine Richeaume (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	50% Clairette, 50% Rolle
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren