



## Château Arrogant Frog Blanc

Limoux AOC (Bio)

Burgundische Finesse und Füllet aus dem Limoux.

**Beschreibung:**

Spitzenwinzer Paul Mas verwendet nur die besten Trauben seiner 20 Hektar im Limoux, von denen 15 biologisch bewirtschaftet werden. Besonderheit hier ist die höhere Lage der Weinberge, die stark vom Meeresklima beeinflusst werden. Die Böden bestehen aus Kalk- und Schiefersedimenten und sorgen für ein intensives Aroma von Brioche, Haselnüssen und exotischer Früchte.

**Aromenprofil:**

**Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1195423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Arrogant Frog Blanc

Limoux AOC (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.