



Château Malherbe Blanc

Côtes de Provence AOP (Bio)

Ein geniales Duett: Rolle & Sémillon in perfekter Harmonie

Beschreibung:

Das Château Malherbe liegt malerisch an der Mittelmeerküste, südlich von Hyères, wo die Reben vom Zusammenspiel aus Sonne, Wind und salzhaltiger Luft geprägt werden. Die biologische Bewirtschaftung des Weinguts bewahrt die Ursprünglichkeit des Terroirs und bringt Weine hervor, die Authentizität und Eleganz miteinander verbinden. Der Blanc von Château Malherbe basiert auf der regionaltypischen Rolle (Vermentino), kongenial ergänzt von der Rebsorte Sémillon, die hier eine besondere Ausdruckskraft entwickelt. Saftige Fruchtfülle, getragen von lebendiger Säure und einer mineralischen Salzigkeit, die die Nähe zum Meer widerspiegelt. Ein Bio-Weißwein, der die Identität der Provence auf elegante Weise ins Glas bringt und sich perfekt als Begleiter zur mediterranen Küche eignet – von frischem Fisch und Muscheln bis zu leichten Gemüsegerichten.

Aromenprofil:

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 50% Rolle (Vermentino), 50% Sémillon

Artikelnummer: 1407822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Malherbe Blanc

Côtes de Provence AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	50% Rolle (Vermentino), 50% Sémillon
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.