



Darriet Grande Cuvée Blanc

Graves AOC

Goldene Entdeckung aus Graves

Beschreibung:

Nachdem Denis Darriet mit seinem Château Seguin große Erfolge in Pessac-Léognan gefeiert hat, verwirklicht er nun bei La Brède in Graves seinen Traum. Aus Sauvignon Blanc und Sémillon keltert er die Grande Cuvée Blanc und lässt sie zwölf Monate in Barriques zur Reife schlummern. Die schlichten, modernen Etiketten der Weine erinnern an Darriets erste Karriere als Goldschmied.

Aromenprofil:

Leuchtendes Gelb mit zarten goldenen Reflexen. Delikates Bouquet, getrocknete Aprikosen, frisch geriebene weiße Mandel gepaart mit zarter Rauchnote von der Barrique. Im zweiten Ansatz Kumquats, Schlüsselblume und Graphit. Am vielschichtigen Gaumen mit cremiger Textur, betörender Extraktfülle, balancierte Rasse und mittlerer Körper. Im gebündelten aromatischen Finale Agrume, weißer Pfeffer und Zitronenmelisse.

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

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon

Artikelnummer: 1374922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Darriet Grande Cuvée Blanc

Graves AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.