



Petit Manseng

Instinct Parcellaire, Vin de France, Château des Bormettes

Der Zukunftswein aus der Provence

Beschreibung:

Christophe Defilipi geht mutig neue Wege mit Petit Manseng, einer seltenen Rebsorte voller Frische und Anmut. An der sonnenverwöhnten Küste der Provence entsteht so ein einzigartiger Vin de France, der mit ausserordentlicher Finesse und kraftvoller Struktur begeistert. Die Premiumlinie Instinct Parcellaire zeigt, wie Innovation und Terroir harmonisch miteinander verschmelzen können.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit goldener Mitte. Ananas, weisser Pfirsich und Mirabellen in der fruchtbetonten Nase, unterlegt mit feiner Honignote und dezenter Holunderblütenfrische. Cremig-weicher Gaumenfluss mit wieder viel weisser und gelber Frucht, angenehme Balance zwischen tänzerischer Frische und nektarartiger Fülle, im Finale auch feine Exotik und Quittensaft. Einzigartiger Weissweingenuss, passend für viele Gelegenheiten, vom Apero über Vorspeisen bis zu hellem Fleisch oder Fisch.

Passt zu:

Jakobsmuscheln, Foie gras oder Kürbisrisotto – dieser Wein bringt frische Eleganz ins Glas. Auch zu südfranzösischen Klassikern wie Tarte aux oignons, Aprikosenhuhn oder Mangoldkuchen begeistert er durch aromatische Tiefe.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Vin de France

Ausbau: 8 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Petit Manseng

Artikelnummer: 1400824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petit Manseng

Instinct Parcellaire
Vin de France

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Petit Manseng
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.