



## Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Dezente Vanille und Aprikose aus Faugères

**Beschreibung:**

Faugères, im Hinterland von Béziers, ist bekannt für charakteristische Rotweine, die auf den einzigartigen Schieferlagen gedeihen. Der junge, dynamische Winzer François Vidal vom Château de la Liquière keltert auf diesem Untergrund aber auch beeindruckende Weißweine mit feiner Vanillenote und viel Fruchtausdruck.

**Aromenprofil:**

Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Vanillebirnen und Aprikosen in der verführerischen Nase, feine Mokka-Noten dahinter. Saftig-weicher Auftakt mit angenehmer Balance zwischen Fülle und Frische, reife gelbe Früchte und feine Mineralik, zartcremiger Fluss bis ins Vanille-betonte Finale.

**Passt zu:**

Passt sehr gut zu gehaltvollen Fischgerichten.

**Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Château de la Liquière (Bio)

**Ausbau:** 8 Monate im Barrique

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

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc

**Artikelnummer:** 1015124

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cistus blanc**

Faugères AOC  
Château de la Liquière (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006  
**Ausbau:** 8 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.