

Les Neiges de l'Agly

Côtes Catalanes IGP, Domaine de l'Agly

Dezente Vanille vom Starönologen Boris Kovac

Beschreibung:

Im Winter 2004 wurden die frisch gepflanzten Vermentino-, Viognier- und Chardonnay-Reben von einer hauchdünnen Schneeschicht bedeckt und genossen darunter ihre verdiente Winterruhe. Der seltene Schnee Südfrankreichs ist ein zauberhaftes Geschenk der Natur und Namensgeber dieser gelbfruchtigen Cuvée aus dem Barrique.

Aromenprofil:

Leuchtendes Goldgelb. Vanille und Ananas in der verführerischen Nase, auch Birnenkonfekt und feine Mandelsüße, bereits in der Nase ein Gedicht. Saftig-fruchtiger Auftakt mit wieder viel Ananas und Vanille-Birnen, perfekte Balance zwischen Fülle, gelber Frucht und Frische, nun auch Honig und Nougat, verschwenderisch und fitnessreich zugleich, unvergesslicher Weingenuss für jede Situation.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Domaine de l'Agly
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	50% Vermentino, 50% Viognier
Artikelnummer:	0585023



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Neiges de l'Agly

Côtes Catalanes IGP
Domaine de l'Agly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Vermentino, 50% Viognier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.