



Château d'Altugnac

Terres Amoureuses, Limoux AOP

Liebesbeziehung zu Frankreich

Beschreibung:

Das Château d'Altugnac befindet sich im Herzen des Haute-Vallée de L'Aude im malerischen Limoux. Die zwischen 300 und 500 Metern über Meer liegenden Weinberge weisen eine Kombination aus hellen und steinigen Ton- und Kalkböden auf. Geschützt durch die Pyrenäen herrscht ein ozeanisches-mediterranes Klima mit kühlen Nächten.

Der Wein mit seiner cremigweichen Textur erinnert in der Stilistik an die Weissweine des Burgunds, kräftig mit einer ausgeprägten Eichenholznote.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen. Verführerischer Duft mit viel Gelbfrucht, Wiesenkräutern und einer zart-ätherischen Note. Am Gaumen herrlich ausgewogen, zugleich vollmundig, saftig und kraftvoll, aber auch jederzeit Spannend und klar, mit satter Frucht reifer Birnen, Quitte und Ananas. Sehr fein auch die dezenten Anklänge von Zitronenminze, Blütenhonig und Brioche mit feiner nussiger Röstnote.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Limoux AOP
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Artikelnummer:	0370024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Altugnac

Terres Amoureuses
Limoux AOP

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.