



## Grand Deffand Blanc

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Einer besten Weissweine des Luberon

**Beschreibung:**

Der Grand Deffand Blanc stammt ausschliesslich aus besten Parzellen und wird im Barrique ausgebaut. Die Cuvée aus Roussanne und Grenache Blanc spiegelt die Qualitäten des traumhaften Terroirs ohne Kompromisse wider.

**Aromenprofil:**

(st) Intensives Gelb mit goldenem Schimmer. Vanille und süße Birnen in der betörenden Nase, unterlegt mit Ananas, reifer Pfirsich und feiner Honignote. Fülliger Auftakt mit wiederum viel gelber Frucht und verführerischen Doldenblüten, großartige Balance zwischen cremigem Fluss und edler Frische, nun auch weiße Schokolade und Brioche, allgegenwärtige Vanillenoten bis ins cremig-weiche Finale.

**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

**Produzent:** Château La Verrerie (Bio)

**Ausbau:** 7 Monate im Barrique

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

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 68% Grenache Blanc, 32% Roussanne

**Artikelnummer:** 1242823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grand Deffand Blanc

Lubéron AOP  
Château La Verrerie (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 68% Grenache Blanc, 32% Roussanne  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006  
**Ausbau:** 7 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.