Mas de Daumas Gassac Blanc

St Guilhem-le-Désert IGP – Cité d'Aniane, V. Guibert de la Vaissière

Grandioser Stoff von einer Weingutslegende

Beschreibung:
Die Reben stehen auf kalkreichen Parzellen bis 700 Meter – nur so lässt sich der Ausnahme-Mix von Kraft und kühler Eleganz erklären. Mikroskopisch kleine Erträge sorgen für ein meisterlich balanciertes Aromen-Säurespiel. Ein unverwechselbares Weißwein-Unikat, das auch jung schon Spaß macht, aber auch wunderbar reifen kann.
Aromenprofil:
Recht kräftiges Goldgelb, im Duft Orangen, Aprikosen und frische Wildkräuter. Im Mund dann saftige Fülle, ungemein ausladend, cremig und zugleich vielschichtig. Trotz der Kraft niemals ermüdend, sondern extrem fein gewoben bis in den langen Abgang. Jetzt so jung genossen dekantieren und ein großes Glas verwenden. Ein exzellenter und vielseitiger Speisenbegleiter. Kann super reifen.
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:	V. Guibert de la Vaissière
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	35% Viognier, 24% Chardonnay, 15% Manseng, 10% Chenin Blanc, 10% Andere R 6% Muscat
Artikelnummer:	1091025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mas de Daumas Gassac Blanc

St Guilhem-le-Désert IGP – Cité d'Aniane
V. Guibert de la Vaissière

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	35% Viognier, 24% Chardonnay, 15% Manseng, 10% Chenin Blanc, 10% Andere Rebsorten, 6% Muscat
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch