



## Montfollet Le Valentin Blanc

Blaye Côtes de Bordeaux AOC, Dominique Raimond

Der weiße Shootingstar von Montfollet

### **Beschreibung:**

Die Subregion Côtes de Blaye ist außerhalb Frankreichs kaum bekannt, denn sie steht im Schatten der berühmten Appellation St-Julien, die sich am gegenüberliegenden Ufer der Gironde befindet. Entsprechend finden sich hier immer wieder großartige Geheimtipps. Die sandigen Böden begünstigen den Anbau hervorragender Weißweine.

### **Aromenprofil:**

(st) Helles Gelb. Intensives Bouquet, reife Aprikose, geröstete Haselnuss und getrocknete Schlüsselblume, dahinter erkalteter Grüntee, Agrumen und Zitronenmelisse. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, balancierte Rasse, tänzerischer und konzentrierter Körper. Im gebündelten aromatischen Finale gelbe Steinfrucht, weiße Blüten und fein salziger Extrakt.

### **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

**Subregion:** Côtes de Blaye

**Produzent:** Dominique Raimond

**Ausbau:** 6 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** 60% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris, 20% Sémillon

**Artikelnummer:** 1259623

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Montfollet Le Valentin Blanc

Blaye Côtes de Bordeaux AOC  
Dominique Raimond

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 60% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris,  
20% Sémillon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 6 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.