



Montfollet Le Valentin Blanc

Blaye Côtes de Bordeaux AOC, Dominique Raimond

Der weiße Shootingstar von Montfollet

Beschreibung:

Im Vergleich zu den weltberühmten Appellationen des Medoc ist die Subregion Blaye, zumindest ausserhalb Frankreichs, noch recht wenig bekannt. Dementsprechend finden sich hier immer wieder grossartige Weine zu sehr moderaten Preisen – absolute Geheimtipps aus Bordeaux. Bestes Beispiel dafür ist der Valentin Blanc vom ambitionierten Winzer Dominique Raimond.

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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

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

Artikelnummer: 1259624

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
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.