



La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Weinberge mit Meeresblick

Beschreibung:

Die Weinberge von La Brise Marine haben «Meerblick». Würzig, mit verhaltener Säure, verführerischer Fruchtaromatik und jodig-salziger Art – der Geschmack des Mittelmeers ist unverkennbar. Ein Topweinwert und ein Traum zu Krustentieren, Muscheln, Currys oder einer Pizza.

Aromenprofil:

(st) Leuchtendes Gelb mit heller Mitte. Quittengelee und weißer Pfirsich in der fruchtbetonten Nase, auch Limette und frische Ananas. Tänzerischer Auftakt mit großartigem Wechselspiel zwischen Zitrusfrische und Pfirsichsüße, weiße und gelbe Früchte in vielen Facetten, nun auch Goldmelisse und Stachelbeeren, edel wirkend und unkomplizierter Trinkspaß zugleich, immer wieder neue Aromen zeigend, saftig-cremig bis ins traubige Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château la Négly

Ausbau: 6 Monate im Zementtank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 60% Bourboulenc, 15% Roussanne, 10% Grenache Blanc, 10% Rolle (Vermen Clairette)

Artikelnummer: 0989225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Bourboulenc, 15% Roussanne, 10% Grenache Blanc, 10% Rolle (Vermentino), 5% Clairette
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.