



Le Retout Blanc

Vin de France Blanc

Bordeaux begeistert auch in Weiß

Beschreibung:

Wer bei Bordeaux nur an Rotweine denkt, wird von diesem Weißwein begeistert sein. Denn auch bei den Rebsorten geht der Blanc von Château du Retout eigene Wege: Gros Manseng, Sauvignon Gris und Savagnin bilden eine rare Cuvée abseits der klassischen Bordeaux-Sorten Sauvignon Blanc und Sémillon. Helle Zitrusfrüchte, feine Tiefe und eine druckvolle Stilistik prägen seinen Charakter, ohne ihm die Leichtigkeit zu nehmen. Eine besondere Entdeckung aus dem Haut-Médoc, die eindrucksvoll zeigt, wie überraschend und vielseitig weisser Bordeaux sein kann.

Aromenprofil:

Helles Gelb. Duftiges Bouquet, weißer Pfirsich, Madarinenzeste und Orangenöl. Am saftigen Gaumen mit herrlicher extraktfülle, pfeffrigem Extrakt und schlankem Körper. Im gebündelten Finale Grapefruitschale und Kumquats.

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

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 54% Gros Manseng, 36% Sauvignon Gris, 10% Savagnin

Artikelnummer: 1344224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Retout Blanc

Vin de France Blanc

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	54% Gros Manseng, 36% Sauvignon Gris, 10% Savagnin
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.