

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC, Marie-Jeanne /Limited Edition

Gehört zur Weißwein-Elite aus Léognan

Beschreibung:
Das Château de Fieuzal liegt in einer Weinbauregion im Südwesten Frankreichs, deren Böden mit Kieselsteinen übersät sind. Der außergewöhnliche Geschmack dieser Weine ist auf die Trauben zurückzuführen, die von 30 bis 50 Jahre alten Rebstöcken stammen.
Aromenprofil:
(st) Betörendes Bouquet, gelber Jonagold, Nektarine, Melisse und Schlüsselblume. Am energiegeladenen, tiefgründigen Gaumen mit tänzerischer Rasse, tiefgründiger Mineralik und mittlerem Körper. Im aromatischen, stahligen Finale Agrumen und Wachsnoten.
Passt zu:
Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Pessac-Léognan AOC
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon
Artikelnummer:	0486821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95+/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
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