



## Château Tour de Mirambeau

Blanc, Cuvée Basaline, Entre-deux-Mers AOP

Aromatischer Blanc aus Bordeaux zum Verlieben

### **Beschreibung:**

Entre-Deux-Mers ist die grösste Region im Bordeaux und doch die am wenigsten bekannteste. Die aussergewöhnlichen Terroirs, mit ihren Kalksteinbrüchen, dominieren die Hügel mit einer Höhe zwischen 5 und 140m, die im 18. Jahrhundert für die Erweiterung der Stadt Bordeaux gebaut wurden.

### **Aromenprofil:**

Helles Gelb. Anregendes Bouquet von Holunderblüten und reifen Stachelbeeren. Ansprechende, unverkennbare Sauvignon-Frische auch am Gaumen, mit Noten von Pink Grapefruit, grüner Paprika und Zitronenmelisse, zarter, leicht mineralischer Schmelz im saftigen Abgang.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Spargelgerichten, Fisch- und Hummerterrinen, Krusentieren und Oliven. Ebenso hervorragend als Apéro und zu Frisch- und Ziegenkäse.

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Entre-Deux- Mers

**Produzent:** Cuvée Basaline

**Ausbau:** 4 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2027

**Rebsorte(n):** 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon

**Artikelnummer:** 0496123

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Tour de Mirambeau

Blanc  
Cuvée Basaline

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 4 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.