



Tour des Trois Lunes Blanc

Bordeaux AOC

Fruchtbetonter Bordeaux Blanc für jeden Tag

Beschreibung:

Der rote Tour des Trois Lunes ist bei unseren Kunden als sensationeller Bordeaux-Wert bekannt. Die Version in Weiss hat bereits seit ihrem ersten Auftritt viele Liebhaber gewinnen können.

Ihr besonderer Zauber liegt in der Kombination aus Frische, Frucht und einem Hauch Barriqueschmelz mit feiner Vanillenote. Verspricht hervorragenden Genuss zum erschwinglichen Preis als Aperitif und zu Fisch und Meeresfrüchten.

Aromenprofil:

Helles Gelb. Verspieltes Bouquet nach Mirabellengelee und frisch gepflückten Renekloden, dahinter Karambole und Schlüsselblume. Am saftigen Gaumen mit stützender Rasse, spürbarer Mineralität und mittlerem Körper. Im filigranen fein aromatischen Finale, Zitrusfrüchte, Kamillenblüten und Grünteeextrakt.

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: Bordeaux, Bordeaux Supérieur

Ausbau: 3 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon

Artikelnummer: 0835222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tour des Trois Lunes Blanc

Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.