



La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Mittelmeerbrise von Jean Paux-Rosset

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.

Degustationsnotiz:

(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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château la Négly

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): Bourboulenc, Roussanne, Vermentino

Artikelnummer: 0989222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Bourboulenc, Roussanne, Vermentino
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.