



Chardonnay

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Fruchtiger Chardonnay aus Südfrankreich

Beschreibung:

Das Languedoc blickt auf eine 2.500-jährige Geschichte in Sachen Wein zurück. Die Domaine la Négly befindet sich in einer magischen Region am La-Clape-Gebirge unweit des Mittelmeers. Die Temperaturschwankungen und die sanfte Meeresbrise schaffen optimale Bedingungen für die Reben. Der Chardonnay überzeugt durch Eleganz und Homogenität.

Degustationsnotiz:

(st) Helles Gelb mit lindengrünen Reflexen. Pfirsich und Birnenblüten in der verführerischen Nase, unterlegt mit Quitte und dezenter Akazienhonig-Süsse. Tänzerischer Auftakt im fruchtig-saftigen Gaumen, zartcremiger Fluss, geleeartige Quitten und weiße Johannisbeeren, großartiger Weißweingenuss bis zum letzten Schluck.

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: Domaine la Négly

Ausbau: 4 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0997623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Pays d'Oc IGP
Domaine la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.