



Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Dezente Vanille und Aprikose aus Faugères

Beschreibung:

Faugères, im Hinterland von Béziers, ist bekannt für charakteristische Rotweine, die auf den einzigartigen Schieferlagen gedeihen. Der junge, dynamische Winzer François Vidal vom Château de la Liquière keltert auf diesem Untergrund aber auch beeindruckende Weißweine mit feiner Vanillenote und viel Fruchtausdruck.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Vanillebirnen und Aprikosen in der verführerischen Nase, feine Mokka-Noten dahinter. Saftig-weicher Auftakt mit angenehmer Balance zwischen Fülle und Frische, reife gelbe Früchte und feine Mineralik, zartcremiger Fluss bis ins Vanille-betonte Finale.

Passt zu:

Passt sehr gut zu gehaltvollen Fischgerichten.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château de la Liquière (Bio)

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc

Artikelnummer: 1015122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cistus blanc

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 18.5/20, Decanter 90/100
Rebsorte(n): Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau: 8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.