



Hautes Collines Blanc

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Ein Wein mit einer ganz besonderen geografischen Lage

Beschreibung:

Dank seiner Mineralik, Fülle und dezenter Salzigkeit der perfekte Essbegleiter zur mediterranen Küche.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb. Doldenblüten und reife Pfirsiche, auch weisse Mandeln und verführerische Birnennoten. Cremiger Gaumen mit saftiger Mitte, jugendlich und füllig zugleich, nun auch Ananas und Litschi, angenehmer Fluss und feine Marzipannote bis ins quittenbetonte Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserfischen, 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 Verrerie (Bio)

Ausbau: 4 Monate in Grossholz

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 31% Bourboulenc, 30% Clairette, 18% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 6% Viognier

Artikelnummer: 1172120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hautes Collines Blanc

Lubéron AOP
Château La Verrerie (Bio)

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 31% Bourboulenc, 30% Clairette, 18% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 6% Viognier
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau: 4 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.