



Hautes Collines Blanc

Méditerranée IGP, Château La Verrerie (Bio)

Das Provence-Weingut von Charles Heidsieck

Beschreibung:

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

Aromenprofil:

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 Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

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 im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 47% Bourboulenc, 21% Clairette, 20% Vermentino, 8% Grenache Blanc, 4% Roussa

Artikelnummer: 1172121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hautes Collines Blanc

Méditerranée IGP
Château La Verrerie (Bio)

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 47% Bourboulenc, 21% Clairette, 20%
Vermentino, 8% Grenache Blanc, 4%
Roussanne
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau: 4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen,
fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.