



## Hautes Collines Blanc

Méditerranée IGP, Château La Verrerie (Biodynamisch)

Das Provence-Weingut von Charles Heidsieck

**Beschreibung:**

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

**Aromenprofil:**

(st) 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.

**Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Château La Verrerie (Biodynamisch)

**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank

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

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 43% Bourboulenc, 35% Rolle (Vermentino), 22% Clairette

**Artikelnummer:** 1172123

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Hautes Collines Blanc**

Méditerranée IGP  
Château La Verrerie (Biodynamisch)

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 43% Bourboulenc, 35% Rolle (Vermentino),  
22% Clairette  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006  
**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von frischen,  
fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.