



Château Margüi Blanc

Côteaux Varois en Provence AOP, Skywalker Vineyards (Bio)

Skywalker – Provence mit Promistatus

Beschreibung:

Die weißen Trauben für den Château Margüi Blanc werden leicht überreif geerntet und ergeben von Natur aus reiche und einzigartige Weine. Die Vinifizierung der Weißweine erfolgt zum Teil in neuen Fässern aus französischer Eiche und in Edelstahltanks.

Aromenprofil:

(st) Leuchtendes Gelb. Quitte und zarte Vanillenote in der fruchtbetonten Nase, auch Pfirsich und dezente Ananasaromen dahinter. Angenehme Gaumenfülle im saftigen Gaumen, großartige Balance zwischen Cremigkeit und Frische, tänzerische Mitte und verführerische Fruchtsüße, wieder viel Pfirsich und Ananas, nun auch Mandelblüte und Akazienhonig.

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: Skywalker Vineyards (Bio)

Ausbau: 5 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Rolle (Vermentino)

Artikelnummer: 1177921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Margüi Blanc

Côteaux Varois en Provence AOP
Skywalker Vineyards (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Rolle (Vermentino)
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.