



## Blancaneaux

Rutherford - Napa Valley, Inglenook Vineyards

### **Beschreibung:**

Ein charaktvoller Rutherford-Wein, der seit 1999 nach dem Vorbild der Rhône-Tal-Weine entsteht. Diese exquisite Cuvée vereint die körperreiche Mineralität von Marsanne und Roussanne mit den intensiven, tropischen Fruchtaromen des Viognier.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Vereinigte Staaten

**Subregion:** North Coast

**Produzent:** Inglenook Vineyards

**Ausbau:** 8 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 40% Viognier, 37% Roussanne, 23% Marsanne

**Artikelnummer:** 1205922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Blancaneaux

Rutherford - Napa Valley  
Inglenook Vineyards

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Ratings:** James Suckling 95/100, Parker 90/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 40% Viognier, 37% Roussanne, 23% Marsanne  
**Weinbau:** Traditionell  
**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.