



Etoile du Sud Blanc

Côtes Catalanes IGP, Thunevin-Calvet

Südfranzösische Leichtigkeit für jede Gelegenheit

Beschreibung:

Mit diesem Blanc ist es Jean-Roger Calvet und Jean-Luc Thunevin gelungen, die Leichtigkeit und das Savoir-vivre Südfrankreichs einzufangen. Der Étoile du Sud vereint exzellenten Trinkfluss und cremiges Mundgefühl mit intensiver Fruchtaromatik und einer unkomplizierten Frische.

Aromenprofil:

Intensives Gelb mit goldenem Schimmer. Honigmelone und Quitten in der vielschichtigen Nase, auch Birnenblüten und feine Exotik. Sanft-cremiger Auftakt mit guter Fülle und gleichzeitig tänzerisch wirkend, nun auch Aprikosen und Mirabellen, faszinierende Ingwerfrische und feine Akazienhonigsüße bis ins saftig-weiche 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: Thunevin-Calvet

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 80% Grenache Gris, 20% Grenache Blanc

Artikelnummer: 1240523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Etoile du Sud Blanc

Côtes Catalanes IGP
Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	80% Grenache Gris, 20% Grenache Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.