



Grand Deffand Blanc

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Südfrankreichs Frucht in Harmonie mit Barriquereife

Beschreibung:

Der Grand Deffand Blanc stammt ausschliesslich aus besten Parzellen und wird für neun Monate im Barrique ausgebaut. Die Cuvée aus Roussanne und Grenache Blanc spiegelt die Qualitäten des traumhaften Terroirs ohne Kompromisse wider.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb mit goldenem Schimmer. Vanille und süsse Birnen in der betörenden Nase, unterlegt mit Ananas, reifer Pfirsich und feiner Honignote. Fülliger Auftakt mit wiederum viel gelber Frucht und verführerischen Doldenblüten, großartige Balance zwischen cremigem Fluss und edler Frische, nun auch weiße Schokolade und Brioche, allgegenwärtige Vanillenoten bis ins cremig-weiche Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château La Verrerie (Bio)

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 92% Roussanne, 8% Grenache Blanc

Artikelnummer: 1242821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grand Deffand Blanc

Lubéron AOP
Château La Verrerie (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	92% Roussanne, 8% Grenache Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.