

L'Excellence Blanc

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur

Vorzeige-Weißwein aus der Provence



Beschreibung:

Der L'Excellence Blanc vom Château Saint-Maur verbindet auf bescheidene Weise Terroirausdruck und Eleganz. Der reinsortige Weißwein ist als Aperitif, aber auch als Begleitung für eine Vielzahl von Gerichten wie Meeresfrüchten, Fischgerichten oder hellem Fleisch hervorragend geeignet. Seine Eleganz, Raffinesse und Komplexität machen ihn zu einem unvergesslichen Genusserlebnis, das die Tradition und das Erbe der Provence mit jedem Schluck einfängt.

Aromenprofil:

Intensives Gelb. Feine Mineralik in der fruchtbetonten Nase, weißer Pfirsich, Orangenblüten und Litschi, zarte Süsse ausstrahlend. Großartiger Trinkgenuss mit wiederum viel weißer und geleber Frucht, nun auch Ananas und Quitte, immer wieder neue Facetten zeigend, gute Balance zwischen Fülle und Frische. Provence kann auch "La vie en blanc".

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:	Frankreich
Produzent:	Côtes de Provence AOP
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Rolle (Vermentino)
Artikelnummer:	1306223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Excellence Blanc

Cru Classé
Côtes de Provence AOP

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Rolle (Vermentino)
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.