



M by St-Maur Blanc

Côtes de Provence AOP, St-Maur Diffusion

Rolle aus der Trendregion Provence

Beschreibung:

Aus der Provence kommen nicht nur verführerische Roséweine, auch die Weißweine gefallen mit viel Frucht, tänzerischer Leichtigkeit und Finesse. Der Rolle (Vermentino) M by St-Maur aus Cogolin bei St. Tropez verkörpert diese Stilistik aufs Exzellente. Marc Monrose, Schwiegersohn des Besitzers Roger Zannier, leitet das Weingut und pflegt im geschichtsträchtigen Adelsschloss auch die Gastfreundschaft und die zeitgenössische Kunst. Ein Besuch mit Verkostung lohnt sich.

Aromenprofil:

Leuchtendes Gelb mit lindengrünen Reflexen. Birnenblüten und Quittengelee in der verführerischen Nase, unterlegt mit feiner Zitrusnote und Holunderblüten. Zartcremiger Auftakt mit faszinierendem Wechselspiel zwischen Frische, Fülle und Mineralik, immer wieder neue Blütennoten zeigend, nun auch Ananas und weiße Johannisbeeren. Provence weiß für alle Gelegenheiten.

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: St-Maur Diffusion

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Rolle (Vermentino)

Artikelnummer: 1306323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

M by St-Maur Blanc

Côtes de Provence AOP
St-Maur Diffusion

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Rolle (Vermentino)
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.