



## M by St-Maur Blanc

Côtes de Provence AOP, St-Maur Diffusion

Ein idealer Apérowein

### **Beschreibung:**

Die Reihe Saint-M entwickelt Genussweine, die sich ideal als Aperitif oder für einen Moment der Geselligkeit eignen. Diese Reihe pflegt einen flexiblen und ausdrucksstarken Stil.

### **Aromenprofil:**

(st) 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 Süswasserfischen, 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:** 5 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Rolle (Vermentino)

**Artikelnummer:** 1306324

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **M by St-Maur Blanc**

Côtes de Provence AOP  
St-Maur Diffusion

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Rolle (Vermentino)
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.