



2016 La Falaise Blanc

Languedoc AOP, Château la Négly

Der weiße Cru des Südens von Jean Paux Rosset

Beschreibung:

Der cremig vollmundige Barriquewein entstand aus den beiden Rebsorten Roussanne und Marsanne unter der Regie von Jean Paux Rosset und seinem Önologen Claude Gros. Wir empfehlen diesen Cru des Südens zu Fisch- und Meeresfrüchten, Geflügel und Käse.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Château de la Négly
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 93/100, Parker 92+/100
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Marsanne, Roussanne
Artikelnummer:	0846016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Falaise Blanc

Languedoc AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 93/100, Parker 92+/100
Rebsorte(n):	Marsanne, Roussanne
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren