



2016 Clos Marsalette Blanc

Pessac-Léognan AOC

Grandioser Weißwein von Stephan von Neipperg

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit aufhellendem Rand. Duftiger Weingartenpfirsich und Zitronencreme, dahinter Limonen und Mandarine. Am mittleren Gaumen mit reifem Extrakt, würzig-kalkiger Note und herrlichem Fruchtdruck. Im Rückaroma mit weissem Pfeffer und Grapefruitsaft.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Château Canon la Gaffelière

Bewertung(en): Wine Spectator 92/100, Jeb Dunnock 90/100, James Suckling 91/100

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon

Artikelnummer: 0899716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Marsalette Blanc

Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Spectator 92/100, Jeb Dunnock 90/100,
James Suckling 91/100
Rebsorte(n): 65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren