



## 2017 Château d'Antugnac

Terres Amoureuses, Limoux AOC

Aromatisch und voller Finesse

#### Beschreibung:

Der Weißwein aus dem landschaftlich reizvollen Limoux harmoniert mit einer Großzahl von Gerichten. Limoux ist für den Weinanbau wie geschaffen. Die Tage sind von vielen Sonnenstunden geprägt und aufgrund der Lage der Rebberge auf 600 Metern über dem Meeresspiegel sorgen die Nächte für eine entsprechende Abkühlung. Der Jahrgang 2017 ist aromatisch und finessenreich wie kein anderer.

#### Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit grünlichen Einschlüssen. Im Bukett dominieren gelbe Früchte, frische Kräuter mit einer dezent ätherischen Note. Reife Quitte, Ananas und Birnen mit einer Spur Zitronenminze, Brioche sowie zarten Röstaromen der Barriques. Vollmundig-cremig und ausdrucksstark, bleibt wundervoll intensiv am Gaumen, perfekt integrierte Fruchtsäure, hocharomatisch und komplex. Großartiger Wein mit herausragendem Genuss-Preis-Verhältnis.

#### 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: Altugnac
Bewertung(en): Score 18/20

Ausbau: 10 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.0 %
Trinkreife: Jetzt bis 2023

Rebsorte(n): 85% Chardonnay, 15% Mauzac

Artikelnummer: 0370017



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château d'Antugnac

Terres Amoureuses Limoux AOC

**Herkunft:** Frankreich **Bewertung(en):** Score 18/20

Rebsorte(n): 85% Chardonnay, 15% Mauzac

Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 10 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 13.0 %

**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren