



## 2017 Les Amants de Mont-Pérot Blanc

Bordeaux AOC

Für Liebhaber weißer Bordeaux

### **Beschreibung:**

Die Weine dieser traditionsreichen Domaine waren schon im 19. Jahrhundert äußerst populär. Die Rebstöcke unserer Bordeaux-Blanc- Neuentdeckung wachsen auf steinigen Hügeln mit facettenreichen Lehm-, Kalk- und Kieselböden. Die Cuvée aus 70% Sauvignon Blanc und 30% Sémillon wurde nach der selektiven Ernte 9 Monate in Barriques ausgebaut und hat uns mit ihrer Balance aus Frucht und Frische sofort begeistert.

### **Degustationsnotiz:**

Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Betörendes Bouquet mit Honigmelone, Lindenblütenhonig und Grünteeextrakt, dahinter Zitronengras und Mirabellen. Am schlanken Gaumen mit fein nerviger Struktur und quirliger Frische. Im fein aromatischen Finale mit weissen Blüten, Agrumen und Limonenessenz.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Entre-Deux- Mers
<b>Produzent:</b>	Despagne
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
<b>Artikelnummer:</b>	1027017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Les Amants de Mont-Pérat Blanc**

Bordeaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren