



## 2018 La Belle de Mai

St-Péray AOC, Jean-Luc Colombo (Bio)

Unikat von der nördlichen Rhône

### **Beschreibung:**

Kräftiges Gelb, beginnt mit zart floralem Duft, der erste Schluck explodiert dann förmlich am Gaumen, mit Noten von reifer Birne und Honig. Im Fass vergoren, das bringt den Hauch Toast, dabei ganz gradlinig, denn die Reben wachsen auf Kalk, das ergibt trotz der hohen Sonnenintensität diese einmalige Finesse. Alles ist wunderbar balanciert, weil dank der kurzen Maischestandzeit ist auch die schöne Frische erhalten geblieben ist. Bravo, Jean-Luc Colombo!

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich  
**Region:** Rhone  
**Subregion:** Nördliche Rhône  
**Produzent:** Jean-Luc Colombo

### **Bewertung(en):**

**Ausbau:** 10 Monate im Barrique  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

**Rebsorte(n):** 60% Roussanne, 40% Marsanne  
**Artikelnummer:** 1037418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Belle de Mai**

St-Péray AOC

Jean-Luc Colombo (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 60% Roussanne, 40% Marsanne  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006  
**Ausbau:** 10 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren