



2019 La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Weinberge mit Meeresblick

Beschreibung:

Die Weinberge von La Brise Marine haben «Meerblick». Würzig, mit verhaltener Säure, verführerischer Fruchtaromatik und jodig-salziger Art – der Geschmack des Mittelmeers ist unverkennbar. Ein Topweinwert und ein Traum zu Krustentieren, Muscheln, Currys oder einer Pizza.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb, im frisch-salinen Duft mit exotischen Mango-Noten, Grapefruit, weißem Pfirsich und würzigen Elementen. Im Glas durchaus kraftvoll, jodig-würzig und ungemein saftig. Gute Komplexität, Länge und volles Mundgefühl, die mineralische Note sorgt für einen tollen Kick! Viel satte exotische Früchte, Melone und Orangenzeste. Im Abgang mit herrlichem Druck und Länge, extrem animierend und spannend.

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:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Château de la Négly
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Roussanne, Bourboulenc
Artikelnummer:	0989219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Roussanne, Bourboulenc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren