



2019 Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Verführerische Vanillenoten aus Faugères

Beschreibung:

Komplexer Weißwein aus Südfrankreich

Degustationsnotiz:

Kräftiges Gelb, viel eindringliche Schieferwürze, getrocknete Früchte, Bourbonvanille mit floralen Noten. Am Gaumen mundfüllend, saftig, weich in seiner Art und mit unglaublicher Dichte, Frucht und Nachhaltigkeit. Aber auch elegant und trinkanimierend, Birne, Ananas. Langer und beeindruckender Abgang. Spannender Wein aus bestem Terroir, der hervorragend zu Fisch, Lachs, Jakobsmuscheln oder Hühnchen in Sahnesauce passt.

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:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Château de la Liquière
Bewertung(en):	Score 18,5/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	50% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Vermentino
Artikelnummer:	1015119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cistus blanc

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18,5/20
Rebsorte(n):	50% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25% Vermentino
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren