



2018 La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP, Château la Négly

Der weisse La Falaise!

Beschreibung:

Der cremig vollmundige Barriquewein entstand aus den beiden Rebsorten Roussanne und Marsanne unter der Regie von Jean Paux Rosset und seinem Önologen Claude Gros. Wir empfehlen diesen Cru des Südens zu Fisch- und Meeresfrüchten, Geflügel und Käse.

Degustationsnotiz:

Recht intensives Gelb, im Bukett dominieren Aromen von gerösteten Pistazien, Mandeln mit Anklängen von Litschi. Sowohl vollmundig-saftig, als auch würzig, animierend und voll seidiger Textur. Beeindruckender Wein aus Marsanne und Chardonnay, der eine feine Ananas- und Pfirsichfrucht vereint mit feinen Zitrusnoten, südlicher Würze, feinem Toasting an Brioche erinnernd und viel Intensität. Expressiv und lang im Abgang, ein wirklich ausgezeichneter Wein für viele Speisen - unbedingt einmal probieren!

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:	Château de la Négly
Bewertung(en):	Parker 90/100
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	Chardonnay, Marsanne, Petit Manseng, Sauvignon Gris
Artikelnummer:	0846018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP

Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 90/100
Rebsorte(n):	Chardonnay, Marsanne, Petit Manseng, Sauvignon Gris
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren