



## 2018 Château des Bormettes Blanc

Instinct Parcellaire, Côtes de Provence La Londe AOP

Sanfte Rebhänge mit Meerblick

**Beschreibung:**

Intensives Gelb, feiner Duft nach Akazienblüten, am Gaumen Kumquat und Kräuterwürze. Super ausbalanciert – der Schieferanteil im Boden bringt eine elegante Struktur. Dazu eine schöne Frische, denn das Meer ist nur 900 Meter entfernt. Ein toller Begleiter zu Antipasti oder Fisch.

**Degustationsnotiz:**

Intensives Gelb. Pfirsich, Orangenblüten und Vanillebirnen, unterlegt mit feiner Zitrusfrische. Zartcremiger Gaumen, mandelmilchartige Mitte und gelbe Fruchtaromen in etlichen Nuancen, kandierte Orangen und dezente Ananasnote, geschmeidig weich bis ins vanillebetonte Finale. Faszinierender Weisswein aus der Nähe von Hyères.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Provence
<b>Produzent:</b>	Château des Bormettes
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Rolle (Vermentino)
<b>Artikelnummer:</b>	1095618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château des Bormettes Blanc**

Instinct Parcelaire

Côtes de Provence La Londe AOP

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Rolle (Vermentino)
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren