



## 2020 La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Maritime Frische aus dem Château la Négly

### **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:**

Helles Gelb. Feiner Duft von weissen Trauben und Honigmelonen, auch Litschi und Mandelblüten, faszinierendes Wechselspiel zwischen Frucht und Mineralik. Eleganter Gaumenfluss mit angenehmer Harmonie zwischen weisser Frucht und tänzerischer Zitrusfrische, angenehme Fülle und Blütenhonig in der Mitte, viel Melone und Birnen bis ins traubig-weiche Finale.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Château de la Négly
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	Roussanne, Bourboulenc, Clairette
<b>Artikelnummer:</b>	0989220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP  
Château la Négly

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