



2021 Mas de Daumas Gassac Blanc

St Guilhem-le-Désert IGP – Cité d'Aniane, V. Guibert de la Vaisière

Grandioser Stoff von einer Weingutslegende

Beschreibung:

Goldgelb mit grünen Reflexen, intensive Pfirsich- und Honignote in der Nase, reife Birne am Gaumen, insgesamt sehr dicht und aromenreich, Die Reben stehen auf kalkreichen Parzellen bis 700 Meter – nur so lässt sich der Ausnahme-Mix von Kraft und kühler Eleganz erklären. Mikroskopisch kleine Erträge sorgen für ein meisterlich balanciertes Aromen-Säurespiel. Ein unverwechselbares Weißwein-Unikat, das auch jung schon Spaß macht, aber auch wunderbar reifen kann.

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: | Mas de Daumas Gassac |
| Bewertung(en): | Score 19/20 |
| Ausbau: | 4 Monate im Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Rebsorte(n): | 31% Viognier, 23% Petit Manseng, 13% Chardonnay, 5% Chenin Blanc |
| Artikelnummer: | 1091021 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mas de Daumas Gassac Blanc

St Guilhem-le-Désert IGP – Cité d'Aniane
V. Guibert de la Vaissière

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | 31% Viognier, 23% Petit Manseng, 13% Chardonnay, 5% Chenin Blanc |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 4 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |