



2020 Katharos

Muscadet Loire AOC, Louise Chéreau Vices & Vertus, Chéreau Carré

Frischer Aperitif von der Loire

Beschreibung:

Hinter einem Muscadet von der Loire steckt die Rebsorte "Melon de Bourgogne". Die Rebsorte ergibt leichte, meist zugängliche aber sehr ausgewogene Weine. Nah am Meer gewachsen meint man häufig sogar, eine gewisse Salzigkeit schmecken zu können. Der Katharos geht genau in diese Schiene und eignet sich perfekt als Aperitif. Genießen Sie ihn also entweder vor dem Essen oder versuchen Sie ihn einmal zu einer Vorspeise wie kalter Gurken-Gazpacho oder einem leichten Fischgericht.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Produzent:	Chéreau Carré
Bewertung(en):	Score 17,5/20
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Melon de Bourgogne
Artikelnummer:	1236920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Katharos

Muscadet Loire AOC
Louise Chéreau Vices & Vertus
Chéreau Carré

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17,5/20
Rebsorte(n):	100% Melon de Bourgogne
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren