



2021 Cistus blanc

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Dezente Vanille und Aprikose aus Faugères

Beschreibung:

Faugères, im Hinterland von Béziers, ist bekannt für seine charakteristischen Schieferlagen. Der junge, dynamische Winzer François Vidal vom Château de la Liquière keltert auf diesem Untergrund Weissweine mit feiner Vanillenote und viel Fruchtausdruck. Mit dem Cistus Blanc hat er 2021 nur ganz wenige Barriques gefüllt.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Vanillebirnen und Aprikosen in der verführerischen Nase, feine Mokkanoten dahinter. Saftig-weicher Auftakt mit angenehmer Balance zwischen Fülle und Frische, reife gelbe Früchte und feine Mineralik, zartcremiger Fluss bis ins vanillebetonte Finale.

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:	Château de la Liquière
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
Artikelnummer:	1015121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cistus blanc

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren