2022 Mas de Daumas Gassac Blanc

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

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 2030
Rebsorte(n):	48% Viognier, 19% Chenin Blanc, 13% Chardonnay, 13% Manseng, 7% Andere Rebsorten
Artikelnummer:	1091022

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

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):	48% Viognier, 19% Chenin Blanc, 13% Chardonnay, 13% Manseng, 7% Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de