



2022 La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Mittelmeerbrise von Jean Paux-Rosset

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:

(st) Leuchtendes Gelb mit heller Mitte. Quittengelee und weißer Pfirsich in der fruchtbetonten Nase, auch Limette und frische Ananas. Tänzerischer Auftakt mit großartigem Wechselspiel zwischen Zitrusfrische und Pfirsichsüße, weiße und gelbe Früchte in vielen Facetten, nun auch Goldmelisse und Stachelbeeren, edel wirkend und unkomplizierter Trinkspaß zugleich, immer wieder neue Aromen zeigend, saftig-cremig bis ins traubige 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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Château de la Négly
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	4 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	Bourboulenc, Roussanne, Vermentino
Artikelnummer:	0989222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	Bourboulenc, Roussanne, Vermentino
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren