



2016 Cabanon Blanc

Côtes Catalanes IGP, Thunevin-Calvet

Jean-Roger Calvet: „Sensation de Fraicheur“

Beschreibung:

Das weisse Pendant zum erfolgreichen Cabanon rot. Ein weisser Südfranzose mit perfekter Balance zwischen Frucht, Frische und Fülle.

Degustationsnotiz:

Funkelndes grüngelb, feines Bukett aus weissen Blüten, Zitronenzesten und Kräutern. Am Gaumen mit intensive und saftig-attraktive Frucht reifer Ananas, Zitrusfrüchte und Pfirsich. Bei aller Cremigkeit und gewissen Fülle wahrt er stets auch die Balance durch feine, animierende und würzige Mineralität aus seinem einmaligen Terroir. Jean-Roger Calvet beschrieb es treffend als „Sensation de Fraicheur“ - dem ist nichts hinzuzufügen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Domaine Calvet-Thunevin
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Herstellung:	5 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2020
Traubensorte(n):	40% Macabeo, 40% Grenache Blanc, 20% Vermentino
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0892716075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabanon Blanc

Côtes Catalanes IGP
Thunevin-Calvet

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 17.5/20
Traubensorte(en): 40% Macabeo, 40% Grenache Blanc, 20%
Vermentino
Trinkreife: Jetzt bis 2020
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 5 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren