



2016 Château d'Antugnac

Terres Amoureuses, Limoux AOC

Liebesbeziehung zu Frankreich

Beschreibung:

Großartiger Wein, der zu fast allen Speisen eine gute Figur abgibt.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Goldgelb mit feinen grünlichen Reflexen. Offenes, vom Chardonnay dominiertes Bouquet nach gelben Früchten, Williams-Birnen und Mirabellen, Quitte und einer Spur Zitronenminze. Sehr feiner Barriqueinsatz, cremige Struktur mit subtilen Röstaromen nach Brioche. Sehr präsent, saftig und ausdrucksstark am Gaumen. Zitrusfrüchte, Ananas, auch eine Spur Exotik mit Anklängen an Blütenhonig – alles mit einer tollen frischen Intensität.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weißem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Domaine d'Antugnac
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	9 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	85% Chardonnay, 15% Mauzac
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0370016075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Antugnac

Terres Amoureuses
Limoux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20
Traubensorte(en): 85% Chardonnay, 15% Mauzac
Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 9 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren