



2019 La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Weisser Cru aus dem Languedoc

Beschreibung:

Der cremig vollmundige Barriquewein entstand aus den beiden Rebsorten Roussanne und Marsanne unter der Regie von Jean Paux Rosset und seinem Önologen Claude Gros. Wir empfehlen diesen Cru des Südens zu Fisch- und Meeresfrüchten, Geflügel und Käse.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Verführerisches Fruchtbukett mit Birnen und frische Ananas in der facettenreichen Nase, feine Vanillenoten und weisse Schokolade dahinter. Zartcremiger Gaumen mit angenehmer Balance und wieder viel Frucht, nun auch Traubengelee und weisser Pfirsich, tänzerisch und füllig zugleich, ein weisser Südfranzose mit burgundischem Flair.

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: | Château de la Négly |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Ausbau: | 10 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2028 |
| Rebsorte(n): | Marsanne, Chardonnay |
| Artikelnummer: | 0846019 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP
Domaine la Négly

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | Marsanne, Chardonnay |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2028 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 10 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |