

Classic Côtes de Gascogne IGP

Rassig - intensiv - frisch


SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22
bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft

Frankreich

Produzent

Domaine Tariquet

Jahrgang

2024

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

10.5%

Kulinarik

Apéro, Sushi, leichte Currygerichte

Rebsorte

Colombard, Gros Manseng, Sauvignon Blanc, Ugni-Blanc

Verschlusstyp

Drehverschluss

Genussreife

ab sofort

Trinktemperatur

6 - 8 °C

Artikelnummer

30620724

Ausbau

Inox



ÜBER DEN WEIN

Die historische Landschaft in Südwest-Frankreich zwischen den Pyrenäen und dem Fluss Garonne bringt unglaublich frische, trinkfreudige Weine hervor. In der Hügellandschaft wachsen die Reben auf 300 bis 400 m ü.M. und nach Süden ausgerichtet. Es bleibt reichlich Zeit, in denen die Beeren ihr Aroma entwickeln können. Die Gascogne ist ein Paradies für Feinschmecker. Es gehört ein Glas Wein zum Alltag, zu den regionalen Spezialitäten wie Pasteten, Käse und Foie gras. Der Wein des Jahres 2021 ist bereits der 40. Jahrgang dieses Cuvées und Vegan friendly vinifiziert.

Qualität: Aromatisches Trinkerlebnis, welches Spass macht.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Schillerndes, glanzhelles Gold mit hauchfeinen Grünreflexen.

Aromatik

Aromatik: Klar in der Nase, reife Aromen von Aprikosen, Litschi verweben sich mit subtilen, vegetalen Nuancen, im Finale foral, nach weissen Blüten mit einem balsamischen Tick nach Honig.

Körper

Körper: Lebendiger, leicht spritziger Auftakt, verführerische Fruchtsüsse, mittelkräftig, präsent im Gaumen, im Nachhall delikate, rassige, mineralische Herbe.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch