

Premières Grives doux Côtes de Gascogne IGP

Exotisch - intensiv - vielschichtig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Frankreich	Gros Manseng
Produzent	VerschlussTyp
Domaine Tariquet	Drehverschluss
Jahrgang	Genussreife
2024	ab sofort
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	6 - 8°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
10.5%	30628724
Kulinarik	Ausbau
Curry, Thaifood, leichte Desserts wie Fruchtsalat.	Inox / Barrique



ÜBER DEN WEIN

In ihrem Winterquartier in Südwestfrankreich angekommen, geniessen die Drosseln, les grives, die süßen Trauben. Der warme Südwind, der von den Pyrenäen her weht, erlaubt es den Winzern, die Lese bis Ende November oder sogar bis in den Dezember hinauszuzögern. Die Beeren werden zu Trockenbeeren. Der grosse Unterschied zwischen den warmen Tages- und kühlen Nachttemperaturen fördert die Aromabildung und die Überreife. Am Stock getrocknet, zeigt sich der Gros Manseng von seiner süssesten, zartesten und vielschichtigsten Seite. Der Wein wird vegan vinifiziert. vinifiziert.

Permières Grives mit herrlicher Frische und verführerischer Fruchtsüsse - wunderbare Harmonie.

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares mittleres Goldgelb

Aromatik

Mittlere Intensität der Aromen von Quitte, Mango, Ananas, Kiwi, weisse Blüten wie Jasminblüten.

Körper

Halbtrocken mit einer schönen frischen, ausbalancierter Säure, einem schlanken Körper und einer ausgeprägten Aromatik nach Quitte, Ananas, Kiwi, weissen Blüten von Holunder. Mittel langer Abgang geprägt von der Blütenaromatik und der Fruchtsüsse.



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