

Dernières Grives doux Côtes de Gascogne IGP

Goldig - cremig - süss



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Frankreich

Rebsorte

Petit Manseng

Produzent

Domaine Tariquet

Verschlusstyp

Hochwertiger Naturkork

Jahrgang

2023

Genussreife

ab 2025

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

9 - 12°C

Alkoholgehalt

11%

Artikelnummer

30631723

Kulinarik

Apéritif, Foie gras, Fisch an sämiger
Sauce, Geflügel, weissem Fleisch,
Käse, Früchtekuchen

Ausbau

Inox / Foudre



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 Petit Manseng von seiner süssesten, zartesten und vielschichtigsten Seite.

Apéritif, Foie gras, Fisch an sämiger Sauce, Geflügel, weissem Fleisch, Käse, Früchtekuchen

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Dichtes, schillerndes Goldgelb, farbdicht mit strohgoldenen Reflexen.

Aromatik

Aromatik: Aromen von gedörrten Früchten wie Trauben, Aprikosen und Datteln, reif-fruchtige Note nach Honigmelone, Quitten, Zitrone und Ananas, zarte Würze, fein rauchig, balsamisch mit einer leichten mineralischen Nuance.

Körper

Körper: Sehr langer Auftakt, kräftiger Körper, präsenre Säure, ausbalanciert, dezente, angenehme Süsse, sortentypisch.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Ausgewogen, vielschichtig, süss mit frischem Säureelement.



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