

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Château La Freynelle

Appellation Bordeaux Blanc



Degustationsnotiz:

Strohgelb. Klare Aromen wie Grapefruit und Stachelbeere; der Wein ist leicht mineralisch mit einer schönen Frische. Duftend, fruchtige Nase, ein wenig Exotik. Trocken ausgebaut (weniger als 4g/l Restzucker) und kaum Säure.

Speiseempfehlung:

Am Gaumen rund, elegant und ausgewogen kann man diesen Blanc als Apéritif oder zu Fisch und Meeresfrüchten genießen.

Pasta, Risotto oder mild gewürztes Schweinefleisch (auch asiatisch) und dieser Weißwein, hervorragend !!

Harmoniert auch wunderbar mit Ziegenkäse.

Gut gekühlt trinken - 9° bis 12°

Rebsorten: 60% Semillon, 20% Sauvignon, 20% Muscadelle

Alkohol/ Restzucker/ Säure: 12,5% - 3,2 g/l - 2,8 g/l

Alter der Reben/ Ertrag: Ø 20 Jahre - ca. 45 hl/ha

Ausbau: im temperaturgeregelten Stahltank

Lagerfähigkeit: 2-3 Jahre ab Jahrgang

