

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Château La Freynelle 2022

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) - 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) passen hervorragend !!

Harmoniert auch wunderbar mit Ziegenkäse.

Gut gekühlt trinken: 9° bis 12°

Rebsorten: 60% Semillon, 20% Sauvignon blanc und 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

