

Alexia / Les Vignes de l'Arque

Herkunft:	Baron (VdP d'Oc IGP) / Languedoc-Roussillon
Traubensorten:	60 % Muscat petits grains, 40 % Sauvignon Blanc (12-/25-jährige
Rebstöcke)	
Ertrag:	50 hl/ha
Ausbau:	Kein Holzausbau.
Auszeichnungen	Guide Hachette des vins 2020 : Coup de Cœur! Concours des vins 2020 Paris: Médaille d'Or! (Auszeichnungen gelten für den Jahrgang 2019)
Produktion:	25'000 Flaschen jährlich.
Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:
Glänzendes Hellgelb.

Nase:
Was für ein herrlich ansprechendes Bouquet! Dieser Weisswein überzeugt mit exotischen und fruchtigen Aromen, aber auch elegante florale Noten bezaubern die Nase und betören die Sinne.

Mund:
Obwohl das Weinjahr 2014 im Languedoc-Roussillon schwierig war und von den Winzern alles abverlangte, ist den beiden Brüdern erneut eine interessante Cuvée gelungen! Alexia überzeugt mit Stil und Eleganz! Der Auftakt ist fruchtig und frisch, eine charmante Säure stützt die Struktur ohne aufdringlich zu werden. **„De la fraîcheur et de la finesse du Sauvignon Blanc aux arômes exotiques du Muscat ...“**

Die Cuvée ist sehr rund und ausgewogten mit fruchtigen Komponenten, harmonisch und mit einer erstaunlichen Lebhaftigkeit. Im langen Finale präsentiert sich dieser elegante Tropfen in seiner ganzen Eigenart: Straff und gradlinig überzeugt sie mit einer mineralisch-säurebetonten Seite. Die Cuvée Alexia ist ein attraktiver Wein mit viel Charme zu einem sensationellen Preis-Leistungsverhältnis. Eine Spezialität aus dem Süden von Frankreich. Unser Verdikt: unbedingt kosten!

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Fisch mit oder ohne Sauce, Krustentieren, zu weissem Fleisch oder Weichkäse.

„Vin festif à apprécier à l'apéritif, il peut être servi avec succès sur les met à base d'asperges et d'artichauts, les plats de poisson et les viandes blanches.“

Ideale Ausschanktemperatur: 10 – 11° C / Wein kühl servieren!