

Chemin Partagé Blanc / Domaine Saint-Georges d'Ibry

Herkunft:	Abheilhan / IGP Côtes-de-Thongue (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	60 % Chardonnay, 40 % Viognier (35-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	45 hl/ha, mécanique de fin de nuit.
Produktion:	limitierte Auflage von nur 6'000 Flaschen jährlich!
Ausbau:	20 % der Chardonnay-Trauben wurden in fûts de chêne von einem Jahr ausgebaut.
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Glänzendes Gelb-Gold, schimmernd mit strohgelben Reflexen.

Nase:

Dieser Weisswein besticht durch ein intensives, fruchtiges Bouquet. Dezente Holznoten geben ihm das gewisse Etwas und begleiten die Frucht ausgezeichnet.

Mund:

Wie sein «roter Bruder» des Weingutes Saint-Georges d'Ibry, präsentiert sich auch der Weisswein **Cuvée Chemin Partagé Blanc 2017** von grosser Qualität und hervorragender Fertigkeit. Er ist fruchtig- frisch, elegant und schön ausbalanciert. Ebenfalls gibt ihm die diskrete Holznote einen edlen Charakter und zeugt von der Fertigkeit des Winzers. Ihm ist eine Spezialität gelungen, die sich hervorragend zu Fischgerichten und Coquille Saint-Jacques an Safransauce eignen.

Aufgrund der limitierten Menge und der grossen Nachfrage haben wir nur wenige Flaschen von dieser Spezialität erhalten, es gilt also nicht lange zu überlegen und noch heute zu bestellen!

Trinkempfehlung

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

Ausschanktemperatur: 10 – 11 ° C / Wein unbedingt karaffieren!