

Terrasses du Couchant / Château Guilhem

Herkunft:	Malviès / IGP Pays Cathare (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	60 % Chardonnay, 40 % Sauvignon Blanc (10 – 40-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	35 – 40 hl / ha, Handlese / Vin Agriculture Biologique
Ausbau:	Der Wein wird in Barriques vergoren und während sechs Monaten auf der Hefe belassen. Anschliessend werden die Chardonnay-Trauben in Barriques à 228 Liter ausgebaut und der Sauvignon in Holzfässern mit einem Fassungs-vermögen von 500 Litern.
Produktion:	kleine limitierte Auflage von 4'230 Flaschen jährlich!
Auszeichnung:	Andreas Laarson Meilleur Sommelier du Monde: 90 / 100 points!
Lagerfähigkeit:	8 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation

Auge:
Glänzendes, tiefes Hellgelb mit goldigen Reflexen.



Sehr elegant und delikater Duft von reifen Früchten wie Ananas, Mango und Limetten entströmt dem Glas. Ein Hauch mineralischer Noten – in Kombination mit dem feinen Geschmack von Butter und Honig - dazu ein florales Bukett weisser Blüten (Réséda). Sehr ansprechend und lieblich; man denkt bei jedem Schluck sofort an Sommer und Ferien!

Mund:
Ein sehr eleganter und frischer Auftakt ist garantiert. Der erste Schluck bringt die feinen Fruchtaromen von Ananas und Mango ins Spiel. Anschliessend duften die floralen Noten und geben dem Weisswein zusätzlich eine Lebendigkeit. Die Chardonnay-Trauben verleihen dieser Spezialität eine runde und mundfüllende Geschmacksvielfalt, wohingegen Sauvignon Blanc zur Mineralität und Frische beiträgt. Eine ideale Assemblage, die Dank der Gärung und Lagerung in den Barriques eine perfekte Abrundung findet. Der Wein ist körperreich und gehaltvoll, mit einer grossen Vielseitigkeit, welche die Weine aus dieser Region auszeichnet. Ein wunderbarer Abgang, der die wunderbare Fülle und Eleganz bei jedem Schluck aufblühen lässt! Was will man mehr, unbedingt degustieren!

Der ideale Begleiter zum Apéro oder zu Fischgerichten. Der erfrischende Abgang macht Lust auf ein Gläschen mehr und lässt einem Träumen von Sonne und Meer. Eine Spezialität aus dem Süden von Frankreich, welche durch Eleganz und Frische überzeugt!

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Terrine, zu grilliertem Fisch mit oder Sauce, zu Langusten und Käse.
Ausschanktemperatur: 10 – 12° C / Wein karaffieren, nicht zu kühl servieren!