

Château La Rayre

Herkunft:	Colombier / AOC Bergerac sec
Traubensorten:	80 % Sauvignon Blanc, 20 % Sémillon
Ertrag:	45 hl/ha (AB Agriculture Biologique)
Auszeichnungen:	Concours Générale Agricole de Paris 2020: Médaille de Bronze Als bester Produzent von Bergerac im Jahre 2005 ausgezeichnet.
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation

Auge:
Glänzendes Hellgelb mit grünen Reflexen.



Nase:
Sehr intensiv und fruchtig. Ein delikates, aber ausgeprägtes Bouquet mit Noten von weissen Blüten, in Kombination mit dem Duft von Zitrusfrüchten (Grapefruits) und reifen Mangos entströmt dem Glas.

Mund:
Ein eleganter, floraler Auftakt. Ein sehr ausgewogener, harmonischer Wein. Ein gehaltvolles Gewächs mit saftig-knackigem Fleisch, erfrischendem Nerv und dem feinen Duft nach reifen Zitrusfrüchten. Fruchtige Aromen dominieren am Gaumen, die natürlichen Gerbstoffe sowie eine charmante Säure stützen die Struktur. Das nachhaltige Finale wird durch einen exzellenten Fruchtgeschmack und einer angenehmen Frische unterstrichen.

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Fisch, Austern, Krustentieren, Meeresfrüchten, weissem Fleisch und Spargeln.

Ausschanktemperatur: 8 - 10° C / Wein kühl servieren!