

Domaine de Miselle Blanc sec

Herkunft:	Caupenne d'Armagnac (Süd-West) / (IGP Côtes de Gascogne)
Traubensorten:	80 % Colombard, 20 % Gros Manseng / Handlese
Auszeichnung:	Concours International des vins de Lyon 2019: Médaille d'Argent!
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:
Glänzendes Hellgelb mit grünlichen Reflexen.

Nase:
Sehr intensiv und fruchtig (exotische Früchte). Ein ausgeprägtes Bouquet mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten, Mandarinen und Grapefruits sowie mineralische Noten entströmen dem Glas.

Mund:
Ein kräftig eleganter Auftakt mit einer grossen Feinheit. Dieser Weisswein präsentiert sich sehr ausgewogen und harmonisch, ein fruchtiges Finale im Abgang. Eine wunderbare Frische und Lebhaftigkeit zeichnen diesen Wein aus. Ein gehaltvolles Gewächs mit saftigknackigem Fleisch, erfrischendem Nerv und feinem Duft nach reifen Zitrusfrüchten und Grapefruits. Die Rebstöcke werden an Hängen in sandigen, lehmigen Böden angepflanzt, was den Charakter dieser Gewächse ausmacht und hervorhebt, eine Typizität dieser Weinregion. Eine wahre Entdeckung – kosten Sie diese Spezialität aus der Gascogne!

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Fisch grilliert und mit Sauce, zu Krustentieren, weissem Fleisch, Spargeln, Geissen- und Schafskäse.

«Un excellent apéritif. Il accompagnera aussi les entrées. Les crustacés, plats de poisson et viandes blanches. Osez-le avec du fromage à pâte dure, il vous séduira! »

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