

La Sousto Blanc / Domaine La Sousto

Herkunft:	Châteauneuf-du-Pape / AOC Châteauneuf-du-Pape
Traubensorten:	Grenache Blanc, Clairette
Produktion:	Wird nur in den besten Jahrgängen produziert!
Lagerfähigkeit:	7 Jahre
Alkohol:	13% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation

Auge:

Goldene Farbe mit strohfarbenen Reflexen.

Nase:

Ein Hauch von Ananas und Karamell verbindet sich mit zarter Kräuterwürze und feinen Nuancen von Grapefruitzesten. Intensive fruchtige Aromen sorgen für eine harmonische Balance und verleihen dem Wein Frische und Eleganz.

Mund:

Der Wein zeigt eine reife, runde Textur mit Anklängen von Honigmelone und mittlerer Komplexität. Bereits gut entwickelt, offenbart er eine dezente Süße im Nachhall. Am Gaumen verbindet sich Fülle mit erfrischender Lebendigkeit, während der lange Abgang eine blumigere Aromatik entfaltet als in der Nase.

Trinkempfehlung

Ideal zu weissem Fleisch mit oder ohne Sauce, Geflügel, kräftigem Fisch (Lachs, Tunfisch) oder rezentem Hartkäse.

Ausschanktemperatur: 12 - 14° C