

Excellence Blanc / Domaine Saint-Georges d'Ibry

Herkunft:	Abheilhan / IGP Côtes-de-Thongue (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Muscat Sec
Ausbau:	Edelstahltank
Auszeichnungen:	Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris 2024
Lagerfähigkeit:	2 – 5 Jahre
Alkohol:	12,5% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Zartes blassgelb mit grünlichen Reflexen.

Nase:

Zarte und dennoch lebendige und erfrischende Zitrus- und Blumendüfte entströmen dem Glas.

Mund:

Die Chardonnay Traube mit ihren Zitrusnoten gibt dem Wein Körper, Ausgewogenheit und Struktur, der Sauvignon Blanc verleiht dem Ganzen durch seine zarten, blumigen Aromen die Frische und Lebhaftigkeit. Der Muscat sorgt für Harmonie dank seiner Lebhaftigkeit und den kostbaren Aromen von Rosen- und Litschiblüten und der Viognier offenbart intensive und süsse Fruchtaromen von Aprikosenart. Diese Assemblage macht Excellence Blanc zu einem herrlich spannenden und eleganten Tropfen welcher sowohl die Nase wie auch den Mund verzaubert.

Ein ausdrucksstarker Wein, lebendig, frisch, blumig und fruchtig!

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Fisch, Meeresfrüchten, Krustentieren, weissem Fleisch aber auch zu Desserts wie Kuchen, einer Vanillecreme oder zu einem leicht alkoholischen Obstsalat.

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