

Le Bouquet Blanc / Domaine de Poulvarel

Herkunft:	Sernhac (Languedoc-Roussillon) / IGP Côteaux du Pont du Gard de Pérignan (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Muscat, Grenache Blanc HVE (certifié Haute Valeur Environnementale)
Ertrag:	50 hl/ha, Handlese
Ausbau:	20% der Chardonnay-Trauben wurden in fûts de chêne von einem Jahr ausgebaut.
Produktion:	Limitierte Auflage von nur 5'000 Flaschen jährlich!
Lagerfähigkeit:	2 - 3 Jahre
Alkohol:	13,5% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Glänzendes Hellgelb mit schönen Reflexen.

Nase:

Ein kecker Weisswein - ebenso frech und keck wie sich die Etikette präsentiert, speziell gefertigt von einem französischen Künstler. Dieses Spritzige zieht sich auch in der Nase weiter: herrliche Aromen von südländischer Zitrone, frischer Ananas und spritziger Clementine vereinen sich überaus ansprechend in der Nase mit den Noten von Akazie und Lindenblüte.

Mund:

Dieser Wein ist ein echter Weingenuss zu leichteren Speisen der Frühlingsküche oder auch als Geheimtipp für ein gemütliches Beisammensein mit Freunden. Er bietet eine Vielfalt an Aromen - lässt den Weingeniesser bei jedem Schluck Neues entdecken. Le Bouquet Blanc 2018 ist erfrischend und fruchtig, aber ohne süss zu sein. Die floralen Noten der Akazie und der Lindenblüte nehmen die Süsse elegant zurück und hinterlassen eine charmante Finesse am Gaumen. Trotzdem sind die Aromen präsent und der Tropfen im Abgang lebhaft und spritzig. Der Weisswein drängt sich auf als Apérowein und kann ideal mit dem «roten Bruder» Le Bouquet Rouge 2016 kombiniert werden. Beide tragen zu einem grossen Trinkgenuss bei!

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, mit Ziegen- oder Schafskäse. Ebenso passend zu grilliertem Fisch oder Kalbfleisch mit Kräutern.

«Le bon accord: En apéritif, avec des fromages de chèvre ou de brebis. Pour accompagner un poisson grillé tel que le loup au fenouil.»

Ausschanktemperatur: 10 – 12° C / Wein kühl servieren!