

Château Faugères Blanc / Château Faugères

Herkunft:	Saint Etienne de Lisse (Saint Emilion) / AOP Bordeaux (Bordeaux)
Traubensorten:	34% Semillon, 33% Sauvignon Blanc, 33% Sauvignon Gris
Ausbau:	Wird zu je 50% imahltank und in neuen Barriques ausgebaut
Auszeichnungen:	Yves Beck 94/100 Punkte
Lagerfähigkeit:	
Alkohol:	12,5% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Bleiches, leuchtendes Hellgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Trocken ausgebauter Sémillon, harmonisch ergänzt durch Sauvignon Blanc. Im Bouquet zeigen sich frische Aromen von Limette, grünem Apfel und einem Hauch Minze.

Mund:

Dieser Wein besticht durch ein frisches, aromatisches Profil mit feinen Noten von Zitrone, weißen Blüten, Mandeln und einem Hauch von Sahne. Am Gaumen zeigt er sich lebendig und mineralisch, mit einem eleganten, langanhaltenden Abgang.

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Austern oder leichten Vorspeisen.

Ideale Ausschanktemperatur: 9 – 11° C