

CONNOISSEUR LE CHEVAL MARIN



SKU: 12533



| | |
|------------------------------|--|
| Titel | Connoisseur Le Cheval Marin |
| Land | Frankreich |
| Erzeuger | Domaine de Ménard |
| Region | Südwest Côtes de Gascogne IGP |
| Rebsorte | 60% Colombar, 20% Sauvignon blanc, 20% Gros Manseng |
| Weinbereitung | Traditionell |
| Beschreibung | Expressives Bouquet nach Grapefruit, Pfirsich und weißen Blumen. Frisch und aromatisch am Gaumen mit knackiger Frucht. |
| Lagerfähigkeit | etwa 2 Jahre |
| Trinkreife | Jetzt, |
| Gesamtalkohol | 11,00 %Vol |
| Hinweis auf Allergene | enthält Sulfite |
| Trinktemperatur | 8 °C bis 10 °C |
| Langtext | Entzückend – Domaine Menard Seepferdchen genießen ein makellooses Image. Besonders bei Damen lösen die friedfertigen Meeresbewohner Entzücken aus, da hier die Männchen die befruchteten Eier austragen. Das gelingt Ihnen auch mit größeren Mengen des "Cheval Marin" der Familie Jegerlehner-Prataviera wahrscheinlich nicht, aber sicher wird der Weiße aus der Gascogne die Dame Ihres Herzens trotzdem begeistern. Die Cuvée aus Colombar, Sauvignon Blanc und Gros Manseng verbreitet mit ihrer frischen Frucht von Grapefruit, Birne und Pfirsich einfach nur Vergnügen, das von dem mäßigen Alkoholgehalt auch nicht so schnell getrübt wird |