

LES MARIÉS

Sauvignon – Gros Manseng

JAHRGANG	2017
ANBAULAND	Frankreich
REGION / LAGE	Côtes de Gascogne
REBSORTE (N)	Sauvignon Blanc, Gros Manseng
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Sauvignon Blanc und Gros Manseng, zwei ausdrucksstarke Rebsorten die beim „Les Mariés“ perfekt harmonieren. Exotische Fruchtaromen von Ananas, Litschi und Grapefruit schmeicheln dem Gaumen. Wirkt auch gekühlt extrem weich und füllig, zugleich pikant und animierend. Top Preis-Genussverhältnis!
EMPFEHLUNG	Perfekt zu hellen Fleischgerichten, kräftigeren Fischgerichten mit heller Sauce.
SERVIERTEMP.	8 - 10 °C
INFO	Südlich des Weinbaugebiets Bordeaux gedeihen unweit der Atlantikküste (Golfe de Gascogne) die Reben für „Les Mariés“ in der Region Gascogne prächtig. Die gekonnte Vermählung der beiden lokalen Sorte Gros Manseng mit dem international bekannteren Sauvignon Blanc zeigt das ganze Potential dieser Region für die Produktion mineralisch frischer Weissweine voll Charakter und Substanz.



ANALYSE	Säure	8,1 g/l	Restzucker	9,2 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	12 % vol
---------	----------

Inhalt / Fl. je Karton	0,75 L	6
------------------------	--------	---

EAN FI.	3700619316901
---------	---------------