



### Degustationsnotiz

Aus traditionellen Sorten vinifiziert und im Barrique vergoren, verbindet sie Fülle mit Frische und Eleganz. Der Jahrgang 2022 überzeugt qualitativ rundum: Eine reife Frucht mit gut eingebundener Säure machen ihn zugänglicher als den etwas strafferen 2021er. Weisse Blüten, Zitrus und ein Hauch exotischer Früchte im Bouquet, am Gaumen cremig, vielschichtig und lang. Ein äusserst vielseitiger und attraktiver Essensbegleiter mit südlichem Charme.

Alkoholgehalt	13.5%
Jahrgang	2022
Traubenanteil	35% Clairette, 40% Marsanne, 5% Picpoul, 20% Grenache Blanc
Traubensorte	Clairette, Marsanne, Picpoul, Grenache Blanc
Sortiment	Weisswein
Zertifizierung	Bio
Flaschengrösse	75 cl
Land	Frankreich
Region	Côtes du Rhône
Weingut	Château de Montfaucon
Haltbarkeit	mindestens Ende 2029
Trinkreif ab	ab jetzt
Status	Weinarchiv

### Dieser Wein passt zu

Apéro, Geflügel, Fisch