

Degustationsnotiz

Der weisse Les Deux Albion 2024 bestätigt eindrucksvoll den Erfolg der Vorjahre. In der Nase zeigen sich Anklänge von Aprikosen und weissen Blüten, am Gaumen eine mineralische, fast leicht salzige Note, der Ausklang ist abgerundet und von beinahe burgundischer Textur. Vinifiziert wie ein kostspieliger Burgunder, entfaltet er seine wahre Klasse vor allem als Speisenbegleiter, etwa zu Meerfisch, Poulet à la Crème oder milden Thai-Gerichten.



Alkoholgehalt	13%
Traubensorte	Viognier, Bourboulenc, Clairette, Marsanne, Picpoul, Ugni Blanc
Traubenanteil	30% Clairette, 30% Marsanne, 20% Picpoul, 8% Ugni Blanc, 9% Viognier, 3% Bourboulenc
Sortiment	Weisswein
Zertifizierung	Bio
Flaschengrösse	75 cl
Land	Frankreich
Weingut	Château de Saint Cosme
Region	Côtes du Rhône
Haltbarkeit	Ende 2027
Jahrgang	2024
Trinkreif ab	ab jetzt

Dieser Wein passt zu

Asiatischen Gerichte, Fisch