



Cécile Lebrun, Vouvray Demi Sec, AOP, 2022, Loire blanc

Frankreich - Loire blanc

Ein Loire-Klassiker. Reiner Terroir-Ausdruck, mit Stil und Präzision.

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - 12 % vol

Enthält Sulfite

€ 15,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 11,50

Artikel: 2022 Vouvray Demi Sec AOP Cécile Lebrun

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Loire

Kategorie: Weißwein, halbtrocken

Klassifizierung: Appellation Vouvray Contrôlée

Erzeuger: Cécile Lebrun

Rebsorte: Chenin Blanc

Beschreibung: Ein exquisiter halbtrockener Weißwein, der durch seine Balance, seine elegante Süße und seine vielseitigen Einsatzmöglichkeiten überzeugt.

Alkohol: 12 % vol

Farbe: Blassgelbe Farbe mit grünen Reflexen.

Aroma: In der Nase entfaltet sich ein intensives und komplexes Bouquet mit Aromen von reifen Äpfeln, Birnen, weißen Pfirsichen und Zitrusfrüchten, begleitet von floralen Noten wie Akazienblüten und einem Hauch von Honig und Mandeln.

Geschmack: Am Gaumen präsentiert sich der Wein halbtrocken, elegant und frisch mit einer gut balancierten Säure. Die fruchtigen Aromen von Apfel, Birne und Zitrus setzen sich fort, ergänzt durch eine feine Mineralität und eine dezente Süße, die dem Wein eine willkommene Fülle verleiht.

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Serviervorschläge: Als Aperitif, passt aber auch wunderbar zu einer Vielzahl von Speisen, darunter Foie Gras, helle Fleischgerichte, asiatische Küche, Gerichte mit leichtem Curry, Käseplatten (insbesondere gereifter Ziegenkäse) und fruchtige Desserts.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Cécile Lebrun

Anschrift: 58200 Alligny, Cosne, Frankreich

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 22.08.2024