

Muscat de Beaumes de Venise

Laurus-Gabriel Meffre



Jahrgang:

Herkunft: Beaumes de Venise /Frankreich

Produzent: Gabriel Meffre, Gigondas

Traubensorte: Muscat de Beaumes de Venise

Vinifikation: Temperaturkontrollierte Gärung.

Farbe: Goldgelb mit grünen Reflexen

Aroma: Aromatische Noten von weissen Blüten, Pfirsichen, Litschis und Honig. Am Gaumen seidige Eleganz, schmelzig mit einem ein Touch Muscat. Milde Säure mit einer weichen Textur. Im Abgang sehr delikat.

Charakter: Vollmundige und elegante Aromen von kandierten Zitrusfrüchten. Noten von hellen exotischen Früchten. Langes, schmelziges Finale.

Passt zu: Apero, Obst, Desserts, Zitronenkuchen, lauwarme Apfelküchlein mit Bourbon-Vanillesauce, süssen Omeletten, Crème Brûlée und reifen Käsesorten.

Ausschanktemperatur: 8°-10° Grad

Lagerfähigkeit: 3– 5 Jahre