



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Château Moulin de Launay Entre-deux-Mers AOC

Artikel-Nr: 111322

ANBAUGEBIET Frankreich / Bordeaux / Entre-deux-Mers

REBSORTE(N) Sauvignon Blanc, Muscadelle, Sémillon, Ugni Blanc, Sauvignon Gris

KLASSIFIZIERUNG AOC

ERZEUGER Claude et Bernard Greffier

AUSBAU Der Wein wurde zu 100% im Edeltank ausgebaut.

VERSCHLUSS Naturkork

BESCHREIBUNG In der Nase erwartet einen ein ausgesprochen frisches Bukett von Blüten und Sommerfrüchten. Am Gaumen paaren sich Frucht und Rasse mit gehaltvoll delikater Säure.

SERVIEREMPFEHLUNG Für viele Anlässe ein ausgezeichneter Aperitif, sehr gut natürlich zu Fisch und Meeresfrüchten, sowie zum ersten frischen Spargel

SERVIERTEMPERATUR 8-10°C



Zwischen den Flüssen Garonne und Dordogne liegt eine der reizvollsten Appellationen des Bordelais. Sie trägt den poetischen Namen "Entre-Deux-Mers" und ist zum weitaus größten Teil mit der weißen Rebsorte Sémillon bepflanzt. Die Kombination mit den Edelreben Sauvignon Blanc und Muscadelle verleiht dem Weißwein von Claude und Bernard Greffier seine leicht erkennbare, sehr eigenständige Persönlichkeit. Ihr Entre-Deux-Mers verströmt den typischen Duft, das tolle Aroma und die fruchtige Rasse eines Sauvignon-Gewächses, während die Sémillon-Reben reichhaltige Fülle und vollmundige Honigwürze beisteuern. Optisch hell und strahlend, liegen im Bukett zarte Fruchtnoten, feine Mineralik, Jasmin, Weißdorn und Rosen animierend dicht zusammen. Die Greffiers bieten mit ihrem Moulin de Launay einen Wein an, der zu hellem Fleisch, zu Fisch und Meeresfrüchten ausgezeichnet passt.

