



Crozes-Hermitage blanc 2017

Laurent Habrard

Artikel Nr.	03040
Land	Frankreich
Herkunft	Domaine Laurent Habrard bearbeitet 2,5 ha Weinreben in der Appellation Crozes-Hermitage blanc. Alle Grundstücke befinden sich in der Stadt Gervans in der Nähe des Kellers. Die Reben sind zwischen 20 und 80 Jahre alt und werden per Hand gelesen.
Rebsorte	Marsanne (90 %), Roussanne (10 %)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein AOC- Crozes-Hermitage
Geschmack	TROCKEN
Trinktemperatur	9-12°C
Boden	Der Boden, besteht hauptsächlich aus Löss.
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Mit seinen goldgelben, sonnendurchfluteten Reflexen und butterig-kräutigen Noten, erweckt dieser Hermitage Blanc den Appetit auf mehr. Im Gaumen finden sich Kernfrüchte, Nektarine und Kräuter wieder, mit einer runden gierigen Länge, welche am Ende des Mundes eine sanfte Salzigkeit aufweist.
Empfehlung	Schweinefleisch, Fetthaltiger Fisch (Lachs, Thunfisch etc.), Reife Käsesorten und Hartkäse, Geflügel, Geräucherte Fleischprodukte