



GABRIEL MEFFRE CÔTES DU RHÔNE BLANC BIO

2022 | 0,75 l

CHARAKTER

Sehr ausdrucksstarke Nase mit Noten von weißem Fruchtfleisch wie Pfirsich und Litschi. Am Gaumen gut ausgewogen mit fruchtiger Frische, intensiven Noten von weißen Blüten, unterstrichen von süßen Gewürzen.

FARBNUANCE

Helles Gelb mit goldenem Schimmer

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

Gerichte mit Fisch, Risotto, Ziegenkäse

AUSBAU

Stahltank

MARKE | PRODUZENT

Gabriel Meffre

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich,
Côtes du Rhône

REBSORTE(N)

Grenache blanc, Viognier,
Roussanne, Marsanne,
Clairette Blanche

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13 % vol | 0,8 g/l | 3,2 g/l

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

Mis en bouteille par Gabriel Meffre,
Négociant-Eleveur à Gigondas (VSE)
France

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

FR-BIO-01

Art.-Nr. 47756