



Art.-Nr. 47756

## GABRIEL MEFFRE CÔTES DU RHÔNE BLANC BIO

2024 | 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

Hellgelb

### 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 \*

13,5 % vol | 1,3 g/l | 3,1 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