

2024 Côtes du Rhône La Réserve blanc

Le Clos du Caillou
Côtes du Rhône blanc AOC
75cl (12er-Karton)

Degustationsnotiz

Dieser Côtes-du-Rhône Blanc könnte auch ein weisser Châteauneuf-du-Pape Blanc sein. Auftritt und Komplexität sind berauschend – Eleganz, Kraft und Finesse lassen nichts zu wünschen übrig. Noch jugendliche Aromen nach kandierter Ananas und confierten Zitronen, gepaart mit dezenten Noten nach weissen Blüten, Bourbon-Vanille und edlen Gewürzen. Finessenreicher, eleganter Gaumen, grandioser Schmelz mit tieffruchtigen Aromen. Exotische Früchte mit leicht floralen Noten nach weissen Blüten, gepaart mit dezenten Noten nach gerösteten Haselnüssen und Marzipan. Unverkennbarer mineralischer Abgang, dezent salzig. (pt)

Vegan

Bio

Typ: Weisswein

Land: Frankreich

Region: Côtes du Rhône

Genussreife: Jetzt - 2033

Alkoholgehalt: 13.5% Vol.

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Traubensorten: Clairette Rose

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 18+