

Entre-Deux-Mers Blanc AOC 2024



Entre-Deux-Mers Blanc AOC 2024 ist ein Wein mit intensiven Aromen von Zitrusfrüchten, exotischen Früchten, Mango, Lychee, Limette und blumigen Noten. Im Mund hat er viel Frucht, Lebendigkeit und eine sehr schöne Länge. Aufnahme in den renommiertesten Weinführer Frankreichs, den Guide Hachette 2021! Dieses Frühjahr gewann der 2024 Jahrgang eine Médaille Argent beim Concours des Vins de Bordeaux 2025.

Trauben und Weinbereitung

50% Sauvignon, 45% Sémillon, 5% Muskateller. 100% Hautkontakt in pneumatischen Weinpressen, dann fermentiert und auf der Hefe in Bottichen gereift.

Farbe

Schönes helles Gelb mit grünen Reflexen.

Nase

Sehr intensive Zitrus- und Tropenfrüchte (Mango, Lychee und Limette) Aromen und schöne blumige Akzente.

Gaumen

Lebhaft und fruchtig mit guter Länge. Die aromatische Komplexität in der Nase setzt sich am Gaumen mit extremer Finesse fort.

Verkostungstipps

Dieser Wein wird am besten innerhalb von zwei Jahren nach der Weinlese genossen, gut gekühlt als Aperitif, zu allen Arten von Meeresfrüchten oder zu Ziegenmilch, Schafsmilch und Hartkäse. Dieser Wein ist ein reiner Genuss.

