

# Weinzentrale

EBERLE

## 2020 - Sauternes Brumes de la Tour Blanche - Château La Tour Blanche

Art.-Nr: 60735

Neu



### Beschreibung:

Feinstes Aromenpotpourri von weißen Lindenblüten, gelben Sommeräpfeln, reifen Aprikosen, getrockneter Honigwabe, Mandarinschale und Haselnüssen. Edler, fruchtsüßer Sauternes mit einer unglaublich subtilen Eleganz am Gaumen. Ein frischer und gut ausbalancierter Süßwein mit einem geschmeidigen und fruchtigem Ausklang.

### Hersteller:

Zu seiner Namensgebung kommt das Weingut im frühen 18. Jahrhundert durch die Familie Saint-Marc de Latourblanche. Das 70 Hektar große Gut (davon 40 Hektar Weinbau) liegt in der Gemeinde Bommes, einem Teil der Appellation Sauternes. Die edelsüßen Weine von La Tour Blanche besitzen wahrlich Grip und sehr viel Spannung!

### Anbau:

Die Weinbeeren für diesen feinen Sauternes stammen von jungen Rebanlagen. Die Trauben für den Sauternes werden mit größter Sorgfalt gelesen. Die Erntedurchgänge und die Vinifikation für diesen Süßwein aus Bommes sind sehr aufwändig.

<b>Rebsorte</b> Sauvignon Blanc, Muscadelle, Sémillon	<b>Region</b> Bordeaux	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 10-11 °C
<b>Weingeschmack</b> Süß	<b>Qualitätsstufe</b> Appellation Sauternes Contrôlée	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kiesböden mit Sand und Lehm vermischt.	<b>Trinkfenster</b> 2023-2028+	<b>Flaschengröße</b> 0,375 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Selektive Handlese	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

### Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



### Passt zu



Käse



Exotische Gerichte



Helles Fleisch



Salatkreationen



Haute Cuisine



Desserts



Gebäck



Aperitif