



Côtes de Gascogne IGP Classic 2017

Intensiv, trocken und fruchtig, mit Aromen von Blumen und Agrumen, schöne exotische Nuancen, leicht und erfrischend

Winzer: Château du Tariquet

Region: Gascogne

Rebsorte: Ugni Blanc 45%, Colombard 35%, Sauvignon 10%, Gros Manseng 10%

Farbe: weiß

Ausbau: Edelstahl

Alkohol: 10.5 % vol

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Als Aperitiv, zu Wurst, Krustentieren und Meeresfrüchten

0.75 l – Bestellnummer n230117

Berliner Wine Trophy: Gold

Château du Tariquet Gascogne

Dieses Gebiet im Südwesten Frankreichs ist, wie das von der Familie Grassa 1912 gegründete Château du Tariquet, berühmt für den Armagnac, der hier seit Jahrhunderten durch Destillation der regionalen Weine erzeugt wird. Yves Grassa erkannte als einer der ersten Anfang der 1980er-Jahre das Potential der Region als Weinbaugebiet.

Gerade die weißen Rebsorten haben hier bei einem ozeanisch gemäßigten Klima ideale Voraussetzungen, um aus ihnen leichte, duftige Weine zu erzeugen. Für seine Verdienste wurde Yves Grassa 1987 anlässlich der 'Wine & Spirits Challenge' in London zum 'Winzer des Jahres' gewählt.