



Côtes de Gascogne IGP Premières Grives 2016

Zitrusfrüchte und feine Exotik, feine Süße gepaart mit herrlicher Frische und animierender Säure

Winzer: Château du Tariquet

Region: Gascogne

Rebsorte: 100% Gros Manseng

Farbe: weiß

Ausbau: Edelstahl

Alkohol: 11.5 % vol

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Als Aperitiv, zu Pasteten und Blauschimmel Käse, begleitet perfekt auch ein ganzes Menu

0.75 l – Bestellnummer n230616

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.