

Château Lamothe Bordeaux blanc AC 2018

Stachelbeere, weißer Pfirsich und Holunderblüte, lebendige Frische mit animierender Säure

Winzer: Lamothe
Region: Bordeaux
Rebsorte: 40% Sauvignon blanc, 40% Semillion, 20% Muscadelle
Farbe: weiß
Ausbau: Stahltank
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 7 - 9°C

Kulinarischer Tipp: Als Aperitif, zu Muschelgerichten wie auch zu Ziegenkäse

0.75 l – Bestellnummer n251118

Lamothe
Bordeaux

Das Château Lamothe ist ein imposantes Schloss aus dem 16. Jahrhundert, das im 19. komplett erneuert wurde. Die Familie Chombart möchte nicht den großen Châteaux nacheifern. Sie produziert bewusst ?kleine Bordeaux", die elegant, harmonisch und trinkfreudig sind. Bemerkenswert ist der in Tuffstein gehauene Keller, in dem 600.000 Flaschen unter perfekten Bedingungen lagern.

Abbildung unverbindlich