

RIEUTORT

Moelleux - Gros Manseng



LAND

Frankrijk

REGIO

Côtes de Gascogne

DRUIVENSOORT

Gros Manseng 100 %

PROEFNOTITIE

Volle goudgele kleur met donkergoude schittering in het glas. Een fruitexplosie in de neus van verse agrum (limoen, sinaasappel, pompelmoes) aangevuld met exotisch fruit. Door de beperkte rendementen is de mond zeer rijp en rond met volle aroma's zoals abrikoos aangevuld door een mooie agrum-aciditeit.

WIJN & GERECHT

Indien aangenaam fris geschonken is deze wijn ideaal als aperitief. Combineert zeer goed met foie gras, bij exotische gerechten of bij het dessert.

De wijn dient geschonken te worden tussen 8 en 10°C en kan nog 2 à 3 jaar in de kelder verblijven.

