



Alain Brumont, 2023

Gros Manseng Sauvignon Côtes de Gascogne IGP

Herkunft
Frankreich

Region
Südwestfrankreich

Rebsorten
Gros Manseng, Sauvignon blanc

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12%

Charakter

Diese frische, fruchtige hellgelbe Cuvée mit leichten Grünreflexen duftet recht intensiv nach vorab exotischen Früchten (Litschi, Mango) und Zitrusfrüchten, gefolgt von grasigen Noten und einem Hauch Lindenblüte. Seine Struktur ist harmonisch, recht weich und angenehm füllig, im Gaumen ist der Wein frisch und aromatisch: Frucht, pflanzliche Noten und eine Spur von Muskatnuss und grünem Apfel runden die feine Aromatik ab.

Weintyp



Die Frischen

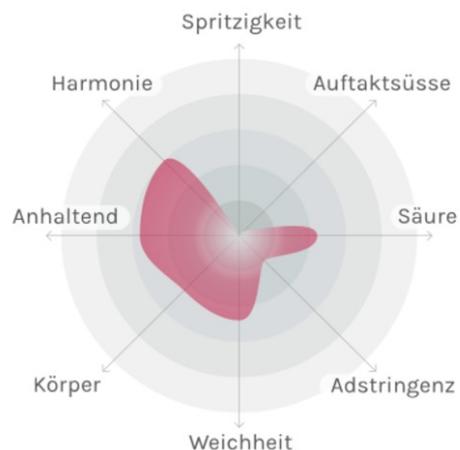


Die Fruchtigen

Produzent/Marke

Alain Brumont

Der unkonventionelle Winzer Alain Brumont baut im südwestfranzösischen Madiran die uralte kleinbeerige autochthone Rebsorte Tannat an. Brumont hat es geschafft, in den besten Parzellen des Terroirs, im Montus mit seinen steinigen, steilen Südhängen, in den Boucassé-Plateaus mit Eisenstein- und Manganböden und in der Gascogne mit ihrem Kalkuntergrund, die durch ihren hohen Tanningehalt stark adstringierende Rebsorte zu zähmen. Sorgfältig verarbeitet er sie in neuen Barriques zu salonfähigen, diskreten und äusserst langlebigen Weinen mit kräftiger Frucht.



Passt zu



Gebatener oder
gegrillter Fisch