



Chenin blanc AOC

, 750 ml

France,

9950408046



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food recommendations

from Christina Hilker

Rebhuhn mit Trompeten -pilzen und Nusspastete
Mit Hackfleisch gefüllte Papaya mit Langpfeffer
Brillat Savarin mit Gewürzpflaumen und Walnussbrot
(vegetarisch)



Tasting review

by Christina Hilker on 31.07.2024

Farbe:

Helles Gelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Der 2022er Blanc de Noir von Anne Claude Leflaive duftet nach Kirsche, dunklen Beeren, Quitte, Aprikosenschale, Haselnüssen, Milchkaffee und Leder. Mit Sauerstoff treten wilde Kräuter, Unterholz und Holzrauch hinzu. Ein sehr komplexer und spannender Duft eines außergewöhnlichen Weines, der neugierig macht auf den ersten Schluck.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt breitet er sich mit wunderschöner Saftigkeit aus, reifer Apfel vermischt sich mit süßen Pflaumen und Nektarinen, untermauert wird das Ganze von feinem Gerbstoff und charmanter Fruchtsüße. Der perfekte Wein zu asiatischer Küche, Wild und Pilzen.