BLANC LEOS CUVÉE AUGUSTA 2024

Ein außergewöhnlicher Weißwein / Bio

LEOS
CUVÉE AUGUSTA

Das subtile Gleichgewicht zwischen Opulenz und Leichtigkeit dieses außerordentlich eleganten Bio-Weißweins ist perfekt für Liebhaber großer mediterraner Weißweine, LEOS Blanc lässt sich als Aperitif oder zum Essen genießen.

Charakter

Der mediterrane Charakter des LEOS blanc entsteht durch die subtile Assemblage sorgfältig ausgewählter autochthoner Rebsorten: Grenache Blanc, Roussanne und Clairette steuern ihre eigene Authentizität und Einzigartigkeit bei und verleihen dem LEOS blanc die perfekte Balance zwischen blumigen Aromen und Zitrusfrüchten, zwischen Opulenz und Leichtigkeit, was einen großen südfranzösischen Weißwein auszeichnet.

Weinbeschreibung

Wunderschöne, klare, goldene Farbe mit leuchtenden Reflexen. Frisch und zart in der Nase zeigt er leicht zitronige, rauchige Noten, bevor sich blumige Aromen, später dann mentholige Noten entwickeln. Am Gaumen präsentiert sich der Wein spritzig und geradlinig mit einer schönen Spannung. Er ist perfekt ausbalanciert, von großer Frische mit einer fleischigen Textur und köstlichen Noten von Zitrusfrucht und weißen Blüten. Langanhaltender, sehr eleganter Abgang.

Wein und Speisen

LEOS blanc ist ein Weißwein, der aufgrund seiner Eleganz und seiner schönen Balance zwischen kraftvollen Aromen und Leichtigkeit sowohl als Aperitif als auch zum Essen genossen werden kann. Die Opulenz und die kräftige Aromatik des LEOS blanc passen perfekt zu einer Krabben-Cremesuppe, Kürbis und Grünkohl als Vorspeisen. Seine blumigen, zitrusartigen Aromen sowie seine fleischige Textur harmonieren beim Hauptgang ebenso gut mit einem gebratenen Saint-Pierre mit Fenchel und alten Gemüsesorten wie auch mit einem Kalbsfrikassee mit grobkörnigem Senf. Und schließlich lässt sich der LEOS blanc auch zum Dessert genießen, etwa zu einer südfranzösischen Brousse, die mit LEOS-Olivenöl und Kampot-Pfeffer verfeinert ist oder auch zu einer köstlichen Pavlova aus exotischen Früchten mit Limette.

Erzeuger

Der Blanc LEOS «Cuvée Augusta» 2024 entstand in Zusammenarbeit zwischen der Domaine de LEOS (Patrick BRUEL) und Maison & Domaines Les Alexandrins (Nicolas JABOULET). Ihr gemeinsamer Wunsch nach Exzellenz, ihre gemeinsame Vorliebe für einen Weißwein als Essensbegleiter, ihre Leidenschaft für das Terroir und ihr großes Engagement für ein nachhaltigeres Wirtschaften haben sie zusammengeführt und sie ihr Know-how bündeln lassen, um diesen außergewöhnlichen Bio-Weißwein herzustellen.

Information

Alkohol: 12,5% VOL
Rebsorte : Grenache Blanc, Roussanne, Clairette
Appellation / Klassifizierung: IGP Méditerranée
Umweltengagement: Bio
Verfügbar in folgenden Größen: 75 cl, 150 cl