Revelette

Chateau Revelette Blanc AOP

, 750 ml

France,

9910219090

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Artischocke mit Kräuterdip (vegetarisch)

Fenchelsalat mit marinierten Kirschtomaten und gegrilltem Pulpo

Frische Sardellen mit Olivenöl und Zitrone mariniert

Tasting review

by Christina Hilker on 03.03.2026

Farbe:
Helles, funkelndes Zitronengelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:
Der 2025er Revelette blanc verbindet Ugni Blanc, Vermentino und Sauvignon Blanc in der Cuvée. Wie gewohnt zeigt er sich dezent und angenehm zurückhaltend in der Nase mit feiner Frucht, die an Apfel, Birne und etwas Stachelbeere erinnert in Kombination mit feinen Lindenblüten und einem Hauch Anis. Ein herrlich dezenter Auftakt von duftiger Feinheit.

Gaumen:
Auf der Zunge überrascht er mit jugendlicher Frische, die sich mit einer anregenden Säure, unterlegt von einer zarten salzigen Note zeigt. So zart und elegant er in der Nase anmutet, so ausdrucksvoll präsentiert er sich am Gaumen, man kann eine großartige Würze und Kraft verspüren. Jetzt muss Peter Fischer nur noch den Tisch mit einfachen und schmackhaften Dingen aus der Region decken und man fühlt sich in der Provence, wie zu Hause.