

 **Revelette**

# *Le Grand Blanc de Revelette*

## *IGP*

 , 750 ml

 France,

 9910219068

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0

Residual sugar: 0 g

Acidity content: 4.9



## Food recommendations

from Christina Hilker

**Ungestopfte Entenleber mit gegrilltem Brot**

(Geflügel)

**Knurrhahn vom Grill mit Rosmarin, Thymian,**

**Knoblauch und Olivenöl**

(Fisch)

**Picodon (Ziegenkäse aus der Ardèche) mit**

**Feigensenf**

(Käse, Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 13.12.2021

Farbe:

Helles funkelndes Goldgelb.

Nase:

Der 2020er Le Grand Blanc de Revelette eröffnet uns mediterranes Lebensgefühl in der Nase mit Anis, Fenchel, Rosmarin und Thymian sowie mit einer saftigen Birnen-, Pfirsich- und Orangenfrucht. Er fordert Sauerstoff ein und offenbart dann zusätzlich Heu, Kamille und sogar einen Hauch Lavendel. Seine dichte Komplexität lässt bereits in der Nase auf einen fulminanten Gaumen schließen.

Gaumen:

Kräftig und markant, mit einer anregenden Säure und feiner Mineralität ausgestattet, präsentiert er sich am Gaumen. Er überzeugt mit dichter Frucht und viel Kräuterwürze, die sich mit einem feinen Gerbstoff verbindet. Trotz seiner Fülle, der Würze und des Schmelzes besitzt er eine äußerst anregende Säure, die mit einer großartigen Frische einhergeht. Ein Wein für ein richtig lustvolles Gelage mit viel gutem Essen und fröhlichen Gesprächen.

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus einem großen Glas trinken.