

 **Revelette**

Le Grand Blanc de Revelette **IGP**

 2020, 750 ml

 Frankreich, Provence

 9910219068

 Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %

Gesamtsäure: 4.9 g/l



Speisempfehlungen

von 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)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 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.