



## Hermitage Blanc

Domaine Belle

**Anbaugebiet:** Frankreich / Côtes du Rhône / Hermitage AOC

**Rebsorte(n):** Marsanne Blanche, Rousanne

**Bio-Information:** Biologischer Weinbau

**Ausbau / Herstellung:** Dieser Hermitage Blanc aus den Traubensorten Marsanne (60%) sowie Rousanne (40%) wird in 75% neuen und 25% 1-jährigen Holzfässern ausgebaut.

**Charakteristik:** Jahrgang 2017

Vielschichtig präsentieren sich die Aromen von Melonen, Orangenzesten und Pfirsichen. Wunderbar bereichert werden diese Fruchtaromen von einem dezenten Hauch von Vanille, weissem Pfeffer und gerösteten Nüssen. Am Gaumen begeistert ein dichter, fülliger, leicht cremiger Körper mit einer herrlich mineralisch ausklingenden Säure. Ein grosser Weisswein aus dem Hermitage.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisenempfehlung:** Dieser Weisswein passt wunderbar zu Lachsgerichten, Avocado mit Crevetten, gebratenen Fischen, Kalbfleisch an hellen Saucen, Teigwaren mit Muscheln, Reis mit Pilzen, sowie Kaninchengerichten an weissen Saucen und würzigen, reifen Käsesorten.