



ALEXIS LICHINE & Co

A Signature of Quality

ALEXIS LICHINE SÉLECTION NOBLESSE

BORDEAUX AOP

Süßwein

Rebsorten

Sémillion und Muscadelle

Geografische Lage

Entre-deux-Mers

Weinbereitung

In Edelstahltanks mit Gärung bei niedriger Temperatur (15-16°C).

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe

Goldgelbe Farbe, glänzend mit Goldschimmer.

In der Nase

Blumig, ein zartes Bukett nach hellen Früchten mit Noten nach Pfirsich und Quittenpaste.

Am Gaumen

Frischer Auftakt, weit am Gaumen, reichhaltig und harmonisch, mit Aromen nach weißen Blüten und einem süßen Honiggeschmack im Abgang.

Empfehlungen

Dieser Wein passt perfekt zu Foie Gras, Geflügel oder Patisserie-Gebäck wie Moelleux au chocolat oder Zitronen-Cake.

Serviertemperatur

8 bis 10°C.

Lagerfähigkeit

1 bis 2 Jahre.

www.alexislichine.com

