| | |
|---|---|
| **Naam** | Maison de Léon Viognier |
| **Artikelnummer** | 1196 |
| **Type** | wit |
| **Land** | Frankrijk |
| **Regio** | Languedoc en Roussillon |
| **Producent** | Les Chemins de Perret |
| **Druivenras(sen)** | viognier |
| **Optimaal op dronk** | 1-3 jaar |
| **Serveertemperatuur** | 10-12 graden |
| **Verpakkingseenheid** | 6 |
| **Wijnstijl** | Wit droog - Verfrissend, aromatisch |
| **Proefnotitie** | Briljant bleek lichtgeel van kleur met gouden highlights De heerlijke aroma's van witte bloesem en kamperfoelie, rijpe abrikozen en perzik omringd door wat exotisch fruit stuiven je tegemoet vanuit het glas. In smaak, rond fluweelzacht van body – de eerste slok charmeert direct. De smaak maakt waar wat de neus belooft. Zeer elegant en aromatische viognier. |
| **Wijn en gerecht** | Als aperitief. Bij gegrilde vis, gevogelte (al dan niet met sinaasappelsaus, kip kerrie, tapas, sushi en zeevruchten. Quiche, gegrilde groenten.<br>Lichte maaltijdsalades al dan niet met kip en/of fruit. |