



Naam	Monbazillac
Artikelnummer	2236
Type	zoet
Land	Frankrijk
Regio	Zuidwest-Frankrijk
Producent	Château Haute-Fonrousse
Druivenras(sen)	60% Semillon, 20% Sauvignon Blanc, 20% Muscadelle
Optimaal op dronk	6 - 8 jaar
Serveertemperatuur	8 - 10° C
Verpakkingseenheid	6
Wijnstijl	Wit zoet - confituur, elegant
Proefnotitie	Bleke, goudgele kleur. Geconcentreerd aroma met geconfitueerd fruit van abrikozen, sinaasappel en honing. Levendige souplesse, elegant. Mooie balans tussen fruit en zuren. Door zijn lichtvoetige structuur zeer geschikt als aperitief. Heerlijk bij foie gras of andere soorten paté of bij zoete desserts, waaronder fruitbavarois en diverse soorten patisserie.
Wijn en gerecht	