MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Domaine Tariquet" Côtes de Gascogne IGP

Name:	"Domaine Tariquet" Côtes de Gascogne IGP
Artikel Nr.:	7195
Hersteller:	Domaine Tariquet
Herkunft:	Frankreich
Region:	Côtes de Gascogne
Rebsorte:	45% Ugni Blanc, 35% Colombard, 10% Sauvignon, 10% Gros Manseng
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,5%
Beschreibung:	Hellgelbe, fast weißliche Farbe. Außerordentlich intensive, trocken-fruchtige Aromen am Gaumen. Blumige Nuancen werden ergänzt von Zitrusnoten und einem Hauch von exotischen Früchten. Feiner, bleibender Abgang.
Herstellung:	Die Vinfizierung beginnt mit dem Abrippen und der Pressung der Trauben, die weitgehend unter Ausschluss von Sauerstoff stattfindet, um den negativen Einfluss von Sauerstoff in dieser Phase zu begrenzen. Es folgt eine Vergärung des Lesegutes unter kontrollierter Temperatur, gefolgt von einer kurzen Stahltanklagerung. Dieser Wein kommt jung auf den Markt, um seine frischen Aromen voll zu entfalten.
Hersteller-information:	Domaine Tariquet wird seit Generationen von der Familie Grassa geführt und gehört inzwischen zu den führenden Erzeugern in der Gascogne, im Südwesten Frankreichs gelegen. Durch die Kontrolle der Weinberge, der Traubenselektion bis hin zur Weinerzeugung, dem Verschnitt und der Abfüllung kann die Domaine du Tariquet auf hohem Niveau gleichbleibende Qualitäten über Jahrgänge hinweg garantieren. Neben den Weinen werden seit 1972 auch die produzierten Bas-Armagnacs vertrieben, welche sich seither stetig wachsender Beliebtheit erfreuen.
Servier-empfehlung:	Dieser Wein passt zu jeder Gelegenheit von mittags bis abends. Idealer Wein als Aperitif oder zu Vorspeisen, sehr harmonisch mit milden Fischgerichten oder Sommersalaten! Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,5% Restzucker: 0,1 g/l Säuregehalt: 6,47 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Mundus Vini für Jahrgang 2022 und 2023. Silbermedaille Mundus Vini für Jahrgang 2021.

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.