



Château Lamothe Bordeaux blanc AC 2018

Stachelbeere, weißer Pfirsich und
Holunderblüte, lebendige Frische mit
animierender Säure

Winzer: Lamothe

Region: Bordeaux

Rebsorte: 40% Sauvignon blanc, 40% Semillion, 20%
Muscadelle

Farbe: weiß

Ausbau: Stahltank

Alkohol: 12.5 % vol

Trinktemperatur: 7 - 9°C

Kulinarischer Tipp: Als Aperitif, zu Muschelgerichten
wie auch zu Ziegenkäse

0.75 l – Bestellnummer n251118

Lamothe Bordeaux

Das Château Lamothe ist ein imposantes Schloss aus dem 16. Jahrhundert, das im 19. komplett erneuert wurde. Die Familie Chombart möchte nicht den großen Châteaux nacheifern. Sie produziert bewusst "kleine Bordeaux", die

elegant, harmonisch und trinkfreudig sind. Bemerkenswert ist der in Tuffstein gehauene Keller, in dem 600.000 Flaschen unter perfekten Bedingungen lagern.