

BLANC LIMÉ

Das Comeback des Stars der Schanktische!

Vor einigen Jahren traf Jean Pierre Xiradakis, der Eigentümer des berühmten Restaurants La Tupina, unsere Familie, die seit 1858 Bordeauxweine produziert. Gemeinsam beschlossen wir, den Blanc Limé dem authentischen Rezept entsprechend wieder zum Leben zu erwecken: trockener Weißwein kombiniert mit einer gekonnten Mischung aus natürlichen Zitrusfruchtaromen, versetzt mit feiner Kohlensäure. In den 1950er-Jahren war er ein beliebtes Getränk in den Kneipen Südwestfrankreichs und in den Pariser Bistros.

DAS REZEPT

Weißwein aus dem Entre-Deux-Mers, größtenteils aus den Rebsorten Sauvignon blanc und Sémillon. Natürliche Zitrusaromen (Limette, Grapefruit usw.), Wasser, Zucker. Zugabe von Kohlendioxid bei der Flaschenabfüllung für die prickelnde Note.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 60 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Hellgelb mit grünen Reflexen.

Nase: Frische, lebendige Nase mit Noten von Zitrone und Zitrusfruchtschalen, untermalt von den typischen Noten der Sauvignons aus dem Entre-Deux-Mers.

Gaumen: Frisch und knackig mit schöner Süße, lebendiger Länge und mittlerer Perlage.

Servierempfehlungen: Sehr kühl servieren (8-10 °C). Perfekt als Aperitif, allein oder zu Tapas, Fleisch- und Wurstwaren und anderen Leckereien. Kann zu frischen Salaten, Fisch oder Schalentieren serviert werden. Dank seines originellen und einzigartigen Charakters ist der Blanc Limé auch eine beliebte

Zutat für vielzählige Cocktails.

