

# Bruno Andreu ELIXIR blanc

Artikelnummer: 10620

---



Ein glänzend goldener Farbton mit intensiven sandigen Reflexen. Reichhaltige und komplexe Nase nach trockener Mango gemischt mit Ananas und trockenen Früchten mit subtilem Eichenduft. Zarter und frischer erster Eindruck im Mund, großzügige Noten von Haselnuss, Akazienhonig. Eleganter und langer Abgang.

Speisenempfehlung: Perfekt zu einem Weihnachtsessen, Foie Gras, einer Platte mit Meeresfrüchten oder Käse, bestreut mit Petersilie. Obstkuchen (Birne, Apfel, Pfirsich, Pflaume).

12 Monate in französischer neuer Eiche ausgebaut.

Land:	Frankreich
Region:	Languedoc
Jahrgang:	2019
Geschmacksrichtung:	trocken
Rebsorte:	Viognier, Roussanne
Alkoholgehalt:	13% Vol.
Inhaltsgröße:	0,75 L
Verschlussart:	Korken
Allergenhinweis:	enthält Sulfite, Milch, Ei
Anschrift Lebensmittelunternehmer:	Helmut Brede e.K., Oberhafenstr. 1, D-20097 Hamburg

---

#### Impressum:

Helmut Brede e. K. • Inhaber: Mike-Alexander Brede • Oberhafenstraße 1 • D-20097 Hamburg • Telefon: 040-323664 • Telefax: 040-323662 • E-Mail: [info@hanseaten-select.de](mailto:info@hanseaten-select.de) • Ust.-ID: DE 155617050 • Registernummer: HRA 63451 • Registergericht: AG Hamburg