



## 2008 Château Roc de Pellebouc

Entre-deux-Mers AOC

Helles Gelb. Frisches Bouquet von Litschis, Holunderblüten und Stachelbeeren. Ansprechende unverkennbare Sauvignon-Frische auch im Gaumen, mit Noten von Limonen und Grapefruits, zarter Schmelz im saftigen Abgang.

**Bewertung:** Score 17/20

**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2014

**Traubensorte(n):** Sauvignon Blanc, Sémillon

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Winzer:** Château Pellebouc

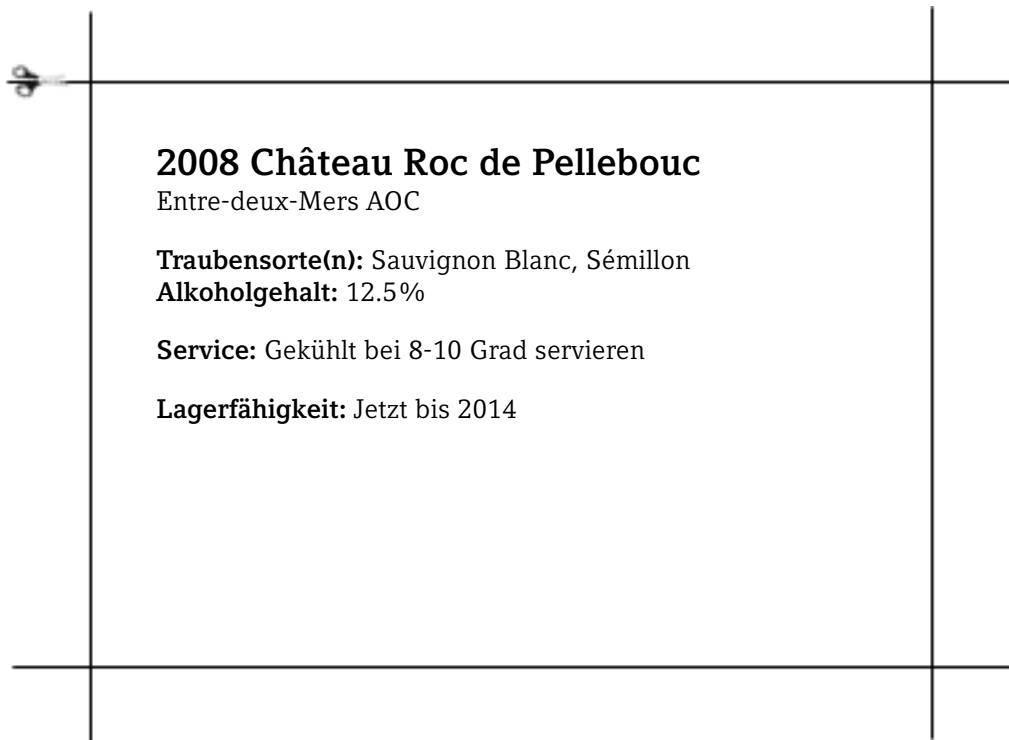
**Weintyp:** Frische, fruchtige Weissweine

**Passt zu:** Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2008 Château Roc de Pellebouc**  
Entre-deux-Mers AOC

**Traubensorte(n):** Sauvignon Blanc, Sémillon  
**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2014