



## **Banyuls Grand Cru AOC**

Cuvée Henry Vidal, Cellier des Templiers

**Beschreibung:**

**Aromenprofil:**

**Passt zu:**

Süssweine sind zu vielerlei Anlässen grandiose Begleiter. Ob feinfruchtig oder edelsüss, ob leicht oder üppig, ob jung oder gereift – je nach Rebsorte, Herkunft und Stil können Süssweine wunderbar als Apéro, harmonische Dessertbegleitung oder als einzigartiger Meditationswein dienen.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Cellier des Templiers

**Artikelnummer:** 1449900

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Banyuls Grand Cru AOC**

Cuvée Henry Vidal  
Cellier des Templiers

**Herkunft:** Frankreich

**Servier:** Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.