

Très Vieux Pineau des Charentes AOC, Bache-Gabrielsen

Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Bache-Gabrielsen
Bewertung(en):	
Ausbau:	120 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	17.0 %
Trinkreife:	Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.
Rebsorte(n):	Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Sémillon, Sauvignon Blanc, Montils
Artikelnummer:	09051--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Très Vieux Pineau des

Charentes AOC
Bache-Gabrielsen

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Sémillon, Sauvignon Blanc, Montils
Trinkreife:	Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	120 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	17.0 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren