



2014 Marsannay Blanc AOC

Domaine Bruno Clair

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Burgund

Subregion: Côte de Nuits

Produzent: Bruno Clair

Bewertung(en):

Ausbau: 17 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0572714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marsannay Blanc AOC

Domaine Bruno Clair

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren