



2015 Bourgogne AOC Blanc

Domaine Leflaive

Passt zu:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich
Region: Burgund
Subregion: Burgund
Produzent: Domaine Leflaive

Bewertung(en):

Herstellung: 12 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

Traubensorte(n): 100% Chardonnay

Originalgebinde: 6er-Holzkiste

Artikelnummer: 0285515075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC Blanc

Domaine Leflaive

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Traubensorte(en):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren