



2015 Amédée La Colombe

Vaud AOC, Domaine La Colombe R. Paccot

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunftsland: | Schweiz |
| Region: | Waadt |
| Subregion: | La Côte |
| Produzent: | Paccot-Domaine La Colombe |
| Bewertung(en): | |
| Ausbau: | 12 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 15.0 % |
| Trinkreife: | Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik. |
| Rebsorte(n): | 100% Savagnin |
| Artikelnummer: | 0846915 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amédée La Colombe

Vaud AOC

Domaine La Colombe R. Paccot

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 100% Savagnin

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

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 12 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 15.0 %

Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren