



## 2016 Bourgogne AOC Chardonnay

Frédéric Magnien

Die weisse Visitenkarte von Frédéric Magnien

**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:** Burgund  
**Produzent:** Frédéric Magnien

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 12 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:** 0871416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Bourgogne AOC Chardonnay**

Frédéric Magnien

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