



## 2016 Virginie de Valandraud Blanc

Bordeaux AOC

Die weisse Referenz mit feiner Vanillenote von Valandraud

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Bordeaux, Bordeaux Supérieur

**Produzent:** Château de Valandraud

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 6 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

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

**Rebsorte(n):** 50% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris

**Artikelnummer:** 0866616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Virginie de Valandraud Blanc

Bordeaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren