



2017 Bourgogne AOC Blanc

Benoît Ente

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:	Benoît Ente
Bewertung(en):	
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Traubensorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0645517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC Blanc

Benoît Ente

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Traubensorte(en):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren