



## 2018 Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Darf bei Ihrem nächsten Apéro nicht fehlen!

**Beschreibung:**

Dieser trockene weisse Bordeaux mit Biostatus kommt vom südlichen Nachbarn des legendären Château d'Yquem und reifte etwa 9 Monate in den Eichenfässern, in denen zuvor der Premier Cru des Hauses ausgebaut wurde. Genial zu edlem Fisch.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Spargelgerichten, Fisch- und Hummerterrinen, Krusentieren und Oliven. Ebenso hervorragend als Apéro und zu Frisch- und Ziegenkäse.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
<b>Produzent:</b>	Château Guiraud
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Herstellung:</b>	6 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
<b>Traubensorte(n):</b>	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
<b>Artikelnummer:</b>	0719718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Le G de Château Guiraud**

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon  
**Trinkreife:** Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.  
**Weinbau:** Bio  
**Herstellung:** 6 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren