



2018 Chardonnay Herawingert

Vaduz AOC, Hoffkellerei des Fürsten

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Tapas, Oliven, Manchego mit Olivenöl, Thunfischcarpaccio und Krustentieren. Servieren Sie diesen Wein ebenso zu Süßwasserfisch, Gemüseterrinen und Apérogebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Liechtenstein

Produzent: Fürstliche Domäne

Bewertung(en):

Ausbau: in Barrique

Weinbau: Traditionell

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0827318

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Herawingert

Vaduz AOC

Hoffkellerei des Fürsten

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Liechtenstein |
| Bewertung(en): | |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | in Barrique |
| Service: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |