



2018 Chassagne-Montrachet AOC

Benoît Ente, 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:	Côte de Beaune
Produzent:	Benoît Ente
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0144018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOC

Benoît Ente

Benoît Ente

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren