

2018 Bourgogne AOC Chardonnay

Frédéric Magnien

Die weisse Visitenkarte von Frédéric Magnien



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:	Frédéric Magnien
Bewertung(en):	
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0871418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC Chardonnay

Frédéric Magnien

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren