



## 2019 Puligny-Montrachet AOP

PVG Pierre Girardin

**Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich              |
| <b>Region:</b>        | Burgund                 |
| <b>Subregion:</b>     | Côte de Beaune          |
| <b>Produzent:</b>     | Pierre Vincent Girardin |
| <b>Bewertung(en):</b> |                         |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique             |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell            |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay         |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1116819                 |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet AOP**

PVG Pierre Girardin

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                      |
| <b>Bewertung(en):</b> |                                 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay                 |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique                     |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |