



2015 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 in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0871415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC Chardonnay

Frédéric Magnien

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren