



2022 Freiburger

Vully AOC (Biodynamisch), Cave et Domaine du Petit Château

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Region: Freiburg

Produzent: Cave et Domaine du Petit Château SA

Bewertung(en):

Ausbau: 8 Monate im Stahltank

Weinbau: Biodynamisch

Alkoholgehalt: 13.5 %

Rebsorte(n): 100% Freiburger

Artikelnummer: 0973922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Freiburger

Vully AOC (Biodynamisch)
Cave et Domaine du Petit Château

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Freiburger
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren