



2022 Au Clos

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

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:	Waadt
Subregion:	La Côte
Produzent:	Cruchon
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0912722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Au Clos

La Côte Grand Cru AOC

Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren