



2021 Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Gehört zur Weisswein-Elite aus Léognan

Passt zu:

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

| | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Bordeaux |
| Subregion: | Graves/Pessac Léognan |
| Produzent: | Château de Fieuzal |
| Bewertung(en): | Parker 95+/100 |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2035 |
| Rebsorte(n): | 65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon |
| Artikelnummer: | 0486821 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan AOC

| | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Parker 95+/100 |
| Rebsorte(n): | 65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2035 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |