



## 2016 Bourgogne AOC Blanc

Benoît Ente

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Burgund
<b>Produzent:</b>	Benoît Ente
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Herstellung:</b>	in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0645516075C6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Bourgogne AOC Blanc**

Benoît Ente

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 12.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren