



## 2017 La Colombe Cuvée Sélectionnée

Mont-sur-Rolle La Côte AOC, Domaine La Colombe R. Paccot

**Passt zu:**

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Waadt
<b>Subregion:</b>	La Côte
<b>Produzent:</b>	Paccot-Domaine La Colombe
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	7 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Artikelnummer:</b>	0752017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Colombe Cuvée Sélectionnée**

Mont-sur-Rolle La Côte AOC

Domaine La Colombe R. Paccot

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Trinkreife:</b>	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	7 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren