



## 2018 Chardonnay Herawingert

Vaduz AOC, Hoffkellerei des Fürsten

**Accompagne idéale:**

Il accompagne à merveille les tapas, les olives, le manchego avec de l'huile d'olive, le carpaccio de thon et les crustacés. Vous pourrez également le servir avec les poissons d'eau douce, les terrines de légumes et les biscuits apéritif.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Liechtenstein
<b>Producteur:</b>	Fürstliche Domäne
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0827318

Bild folgt

Photo à venir

**Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin**

Taille: A7 74x105

**Chardonnay Herawingert**

Vaduz AOC

Hoffkellerei des Fürsten

**Origine:** Liechtenstein  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):** 100% Chardonnay  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Service:** Frais, entre 8 et 10 degrés