



2015 Amédée La Colombe

Vaud AOC, Domaine La Colombe R. Paccot

Abbinamenti:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vaud

Sottoregione: La Côte

Produttore: Paccot-Domaine La Colombe

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Monate im Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0 %

Maturità: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Varietà d'uva: 100% Savagnin

Numero di articolo: 0846915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amédée La Colombe

Vaud AOC

Domaine La Colombe R. Paccot

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Savagnin
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren