



2016 Château St-Robert Blanc

Poncet-Deville, Graves AOC (Bio)

Die Entdeckung aus dem Hause Cathiard

Descrizione del vino:

Verpassen Sie auf keinen Fall diese Neuheit von den Besitzern von Smith Haut Lafitte. Der weisse Graves wurde nach streng ökologischen Gesichtspunkten hergestellt, sodass er das Bio-Zertifikat bekommen hat. Seine Aromen aus der 10-monatigen Barrique-Reifung entfalten sich am besten zu fernöstlichen Gerichten, Süsswasserfischen und Gemüseterrinen.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château St-Robert
Valutazioni:	
Vinificazione:	10 Monate in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Varietà d'uva:	80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon
Numero di articolo:	0896316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château St-Robert Blanc

Poncet-Deville
Graves AOC (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon
Maturità:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	10 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren