



2016 Chassagne-Montrachet Blanc

Clos du Cailleret Monopole 1er Cru AOC, Domaine Jean-Claude Ramonet

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine: Francia
Regione: Borgogna
Sottoregione: Côte de Beaune

Valutazioni:

Vinificazione: in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

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

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 0405716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chassagne-Montrachet Blanc

Clos du Cailleret Monopole 1er Cru AOC
Domaine Jean-Claude Ramonet

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren