



2017 St-Aubin

En Rémyilly 1er Cru AOC Blanc, Olivier Leflaive

Abbinamenti:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine: Francia

Regione: Borgogna

Sottoregione: Côte de Beaune

Produttore: Olivier Leflaive

Valutazioni:

Vinificazione: im Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 1457217

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

St-Aubin

En Rémyilly 1er Cru AOC Blanc
Olivier Leflaive

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren