



2014 Chablis Blanchot

Grand Cru AOC, Guillaume Vrignaud

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: Chablis

Produttore: Domaine Vrignaud

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Monate inahltank

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

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

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 0714914

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chablis Blanchot

Grand Cru AOC

Guillaume Vrignaud

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: 12 Monate inahltank

Gradazione 13.0 %

alcolica:

Servizio: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren