



2014 Meursault AOC

Domaine Henri Delagrange & Fils

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
Produttore:	A.B. Bittermann Restaurations GmbH
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticoltura:	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:	0844514

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Meursault AOC

Domaine Henri Delagrangé & Fils

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 in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren