



2013 Condrieu AOC Brèze

Domaine Louis Chèze

Viognier in Vollendung

Nota di degustazione:

c

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:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Chèze Louis
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 93/100
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2020
Varietà d'uva:	100% Viognier
Numero di articolo:	0763213

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Condrieu AOC Brèze

Domaine Louis Chèze

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	100% Viognier
Maturità:	Jetzt bis 2020
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren