



2013 Chassagne-Montrachet AOC

Les Houillères, Benoît Ente

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

Sottoregione: Côte de Beaune

Produttore: Benoît Ente

Valutazioni:

Vinificazione: 18 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

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

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 0144013

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOC

Les Houllières
Benoît Ente

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:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren