



## 2011 Bourgogne AOC Chardonnay

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:** Borgogna

**Produttore:** Benoît Ente

**Valutazioni:**

**Vinificazione:** 18 Monate in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 12.4 %

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

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Numero di articolo:** 0645511

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Bourgogne AOC Chardonay**

Benoît Ente

|                             |                                                                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Francia                                                                                   |
| <b>Valutazioni:</b>         |                                                                                           |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Chardonnay                                                                           |
| <b>Maturità:</b>            | Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik. |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                                                              |
| <b>Vinificazione:</b>       | 18 Monate in Barrique                                                                     |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 12.4 %                                                                                    |
| <b>Servizio:</b>            | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren                                                           |