



2010 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Vieilles Vignes, Château de Beaucastel, Famille Perrin

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
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	
Vinificazione:	8 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Varietà d'uva:	100% Roussanne
Numero di articolo:	1427710

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Vieilles Vignes
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Roussanne
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren