



2015 Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC, Domaine Poulleau Père & Fils

Weltberühmter Spitzenwein aus einmaliger Grand Cru-Lage und Spitzenjahrgang

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:	Poulleau
Valutazioni:	Score 19.5/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2029
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0571615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren