



## 2009 Hermitage AOC Blanc

Maison Nicolas 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:** Beaucastel-Perrin

**Valutazioni:** Parker 91/100

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

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

**Varietà d'uva:** M

**Numero di articolo:** 0574909

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Hermitage AOC Blanc**

Maison Nicolas Perrin

|                             |                                                                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Francia                                                                                   |
| <b>Valutazioni:</b>         | Parker 91/100                                                                             |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | M                                                                                         |
| <b>Maturità:</b>            | Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik. |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %                                                                                    |
| <b>Servizio:</b>            | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren                                                           |