



2014 Chablis Les Clos

Grand Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Einer der berühmtesten Grand Crus, streng limitiert!

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:	Chablis
Produttore:	Alain Geoffroy
Valutazioni:	
Vinificazione:	4 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0875214

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chablis Les Clos

Grand Cru AOC

Domaine Alain Geoffroy

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren