



2013 Marsannay Blanc AOC

Domaine Bruno Clair

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 Nuits
Produttore: Bruno Clair

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Monate in Grossholz

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

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

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 0572713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marsannay Blanc AOC

Domaine Bruno Clair

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren