



2014 L'Amourette Blanc

Côtes Catalanes IGP, Domaine Thunevin-Calvet

Selektion der besten Trauben, dezent im Barrique ausgebaut. Perfekt zu Fisch sowie ra Häppchen.

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:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Domaine Calvet-Thunevin
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	7 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Grenache Gris
Numero di articolo:	0866714

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Amourette Blanc

Côtes Catalanes IGP

Domaine Thunevin-Calvet

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Grenache Gris
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren