



2013 St-Amour AOC

Henry Fessy

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

Consigli per il consumo:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Paese d'origine: Francia

Regione: Beaujolais

Produttore: Henry Fessy

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Monate in Zementtank

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.

Varietà d'uva: 100% Gamay

Numero di articolo: 0536513

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

St-Amour AOC

Henry Fessy

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Gamay
Maturità:	Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Zementtank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren