



2016 Meursault-Genevrières 1er Cru AOC

Michel Bouzereau & Fils

Grossartiger Jahrgang 2015!

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 Beaune
Produttore:	Bouzereau
Valutazioni:	
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2032
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0547616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Meursault-Genevrières 1er Cru AOC

Michel Bouzereau & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren