



2011 Château Pouilly La Réserve

Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

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: Mâconnais

Produttore: Château Pouilly

Valutazioni: Gilbert & Gaillard 92/100

Vinificazione: 12 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

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

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 0799011

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pouilly La Réserve

Pouilly-Fuissé AOC
Famille Canal du Comet

Origine:	Francia
Valutazioni:	Gilbert & Gaillard 92/100
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren