



2013 Bourgogne Aligoté AOC

Benoît Ente

Abbinamenti:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Borgogna
Produttore:	Benoît Ente
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Varietà d'uva:	100% Aligoté
Numero di articolo:	0688113

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne Aligoté AOC

Benoît Ente

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Aligoté
Maturità:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren