



2011 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: Parker 88/100

Vinificazione: 18 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.1 %

Maturità: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

Varietà d'uva: 100% Aligoté

Numero di articolo: 0688111

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne Aligoté AOC

Benoît Ente

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 88/100
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:	12.1 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren