



## 2013 Amédée La Colombe

Vaud AOC, Raymond Paccot

**Abbinamenti:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

**Consigli per il consumo:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Paese d'origine:** Svizzera

**Regione:** Vaud

**Sottoregione:** La Côte

**Produttore:** Paccot-Domaine La Colombe

**Valutazioni:**

**Vinificazione:** 12 Monate in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.0 %

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

**Varietà d'uva:** 100% Savagnin

**Numero di articolo:** 0846913

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Amédée La Colombe**

Vaud AOC

Raymond Paccot

|                             |                                                                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Svizzera                                                                                  |
| <b>Valutazioni:</b>         |                                                                                           |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Savagnin                                                                             |
| <b>Maturità:</b>            | Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik. |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                                                                              |
| <b>Vinificazione:</b>       | 12 Monate in Barrique                                                                     |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                                                                                    |
| <b>Servizio:</b>            | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren                                                           |