

CHABLIS PREMIER CRU AOC MONTEE DE TONNERRE.M.O.

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	CHABLIS
PRODUZENT;	W. FÈVRE http://www.williamfevre.fr
TRAUBENSORTE;	CHARDONNAY
ALKOHOL;	12,5% VOL.
VINIFIKATION;	HANDLESE IN KLEINEN KÖRBN UM DIE BEEREN NICHT ZU VERLETZEN UND EINE VORZEITIGE OXIDATION ZU VERHINDERN
WEINTYP;	TYPISCHER CHARDONNAY AUS DEM KÜHLEN KLIMA, ZITRUSFRUCHT, WEISSE PFIRSICH UND VEGETABILE NOTEN, AM GAUMEN KOMPLEX MIT EINER FRISCHEN HOHEN SÄURE UND EXTREMER MINERALITÄT VOM KIMMERIDG-KALK-BODEN, WAS DIESEN WEIN SO EINZIGARTIG MACHT.
PASST ZU;	APÉRO FISCHGERICHTE GEGRILLT ODER FRITIERT, MEERESFRÜCHTE, AUSTERN, SPARGELN UND GEMÜSE, TYPISCHE ZIEGENKÄSESPEZIALITÄTEN AUS DER LOIRE

