

YVORNE GRAND CRU AOC CHÂT. MASISON BLANCHE

LAND;	SCHWEIZ
HERKUNFT;	CHABLAIS
PRODUZENT;	CAVE JOLIMONT
TRAUBENSORTE;	PINOT NOIR, GAMAY
ALKOHOL;	12.8% VOL.
VINIFIKATION;	NACH TRADITIONELLER ART
WEINTYP;	MITTELSCHWERER WEIN MIT SANFTEM SCHMELZ UND BALANCIERTEN FRUCHTAROMEN, MIT UND OHNE HOLZEINFLUSS, HARMONISCH INTEGRIERTE MILDE BIS RASSIGE SÄURE
PASST ZU;	CARPACCIO VOM RIND, COQ AU VIN, GESCHMORTE FLEISCHGERICHTE, KURZGEBRATENES FLEISCH, GEGRILLTES GEFLÜGEL, PASTA MIT FLEISCHSAUCE, PIZZA, KÄSE (BRIE, CAMEMBERT), WEICHKÄSE MIT GEWASCHENER RINDE (EPOISSES, REBLONCHON, MUNSTER)

