



Chardonnay Reserve trocken

Weingut Albrecht Schwegler

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1381723

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Reserve trocken

Weingut Albrecht Schwegler

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.