



Chablis AOC

Signature, Domaine Alain Geoffroy

Hergestellt aus den besten Terroirs

Beschreibung:

Der "Signature" von Alain Geoffroy stammt aus den besten Parzellen des Weinguts. Es handelt sich um einen mineralischen und authentischen Wein mit beträchtlicher Finesse.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Chablis

Produzent: Domaine Alain Geoffroy

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1242920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chablis AOC

Signature
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.