



2017 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Die Rarität in Weiss

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Clos des Papes
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 93-95/100
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	16.66% Grenache Blanc, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Bourboulenc, 16.66% Picardan, 16.66% Picpoul
Artikelnummer:	1488317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 93-95/100
Rebsorte(n):	16.66% Grenache Blanc, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Bourboulenc, 16.66% Picardan, 16.66% Picpoul
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren