



GourmandiNages

Vin de France, Vignobles Gassier

Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château de Nages

Bewertung(en):

Ausbau: 4 Monate in Zementtank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 10.0 %

Trinkreife: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

Rebsorte(n): 45% Viognier, 35% Roussanne, 20% Colombar

Artikelnummer: 09948--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

GourmandiNages

Vin de France
Vignobles Gassier

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	45% Viognier, 35% Roussanne, 20% Colombard
Trinkreife:	Leichte Süsseweine sind jung zu geniessen, grosse Süsseweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate in Zementtank
Alkoholgehalt:	10.0 %
Service:	Leichte Süsseweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren