



2018 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

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):

Herstellung: 6 Monate in Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Traubensorte(n): 16% Grenache Blanc, 16% Clairette, 16% Roussanne, 16% Bourboulenc, 16% Picardan, 16% Picpoul

Artikelnummer: 1488318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Traubensorte(en):	16% Grenache Blanc, 16% Clairette, 16% Roussanne, 16% Bourboulenc, 16% Picardan, 16% Picpoul
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren