



2017 Bourgogne AOC Chardonnay

Frédéric Magnien

Die weisse Visitenkarte von Frédéric Magnien

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: Burgund
Subregion: Burgund
Produzent: Frédéric Magnien

Bewertung(en):

Alkoholgehalt: 13.0 %

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

Artikelnummer: 0871417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC Chardonnay

Frédéric Magnien

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren