



2017 Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

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:	Nördliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	
Ausbau:	22 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	80% Marsanne, 20% Roussanne
Artikelnummer:	0375017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	80% Marsanne, 20% Roussanne
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren