



## 2018 Bourgogne Aligoté AOC

Benoît Ente

**Passt zu:**

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Burgund

**Subregion:** Burgund

**Produzent:** Benoît Ente

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 18 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5 %

**Rebsorte(n):** 100% Aligoté

**Artikelnummer:** 0688118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Bourgogne Aligoté AOC**

Benoît Ente

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Aligoté
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren