



2019 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):

Ausbau: in Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Rebsorte(n): 16.66% Grenache Blanc, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Bourboulenc, 16.66% Picardan, 16.66% Picpoul

Artikelnummer: 1488319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 16.66% Grenache Blanc, 16.66% Clairette,
16.66% Roussanne, 16.66% Bourboulenc,
16.66% Picardan, 16.66% Picpoul
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Stahltank
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren