



2018 Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC, Domaine Poulleau Père & Fils

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:	Côte de Beaune
Produzent:	Poulleau
Bewertung(en):	
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0571618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren