

BLANC DE FRANCE

V.D.F.

BESCHREIBUNG

EIN FRISCHER, GESCHMEIDIGER UND FRUCHTIGER WEIN. ER SOLLTE JUNG UND GUT GEKÜHLT GETRUNKEN WERDEN. FÜR DEN TÄGLICHEN GENUSS.

INFORMATIONEN

REBSORTEN

43% UNIBLANC, 30% SAUVIGNON, 27% COLOMBARD

FLASCHENGRÖSSE

0.75L

KATEGORIE

WEISSWEIN

LAGERFÄHIGKEIT

2 JAHRE

SERVIEREN BEI

9-11°C

ALKOHOLGEHALT

11.5%

SÄUREGEHALT

G/L ± (0.5)

ARTIKELNUMMER

10100

PRODUZENT

PIERRE CHANOVE

ALLERGENHINWEIS

ENTHÄLT SULFITE, KANN SPUREN VON EIWIESS ENTHALTEN.

HERKUNFT

ANBAUGEBIET

FRANKREICH - VIN DE FRANCE

REGION

VIN DE FRANCE

