



Le Prieuré de St.-Céols Menetou-Salon

Joseph De Maistre

Allergene	enthält Sulfite
Farbe	weiß
Ausbauart	Stahltank
Boden	Kalkstein, Kalkmergel, Muschelkalk, Tonboden, Tonmergel
Passt zu	Hummer/Languste, Garnelen/Shrimps
Qualität	AOC
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Restzucker	0,6 g / Liter
Säure	3,2 g / Liter
Verschlussart	Diamkorken
Weintyp	Weißwein
genießen bis	2025
optimale Trinktemperatur	8-10°C
Herkunftsland	Frankreich
Region	Loire
Jahrgang	2022
Geschmack	trocken
Alkoholgehalt	13,0 % vol
Hersteller / Abfüller	SARL Jacolin Saint Ceols, Vignobles & Domaines FR-18220 Saint Céols
Produktnummer	2003430522

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20