Le Prieuré de St.-Céols Menetou-Salon

Joseph De Maistre

Alkoholgehalt	13,0 % vol
Allergene	enthält Sulfite
Ausbauart	Stahltank
Boden	Kalkstein, Kalkmergel, Muschelkalk, Tonboden, Tonmergel
Farbe	weiß
Geschmack	trocken
Herkunftsland	Frankreich
Hersteller / Abfüller	SAS Jacolin Saint Ceols, Vignobles & Domaines 3 Route de sancerre, FR-18220 Saint Céols
Jahrgang	2023
Passt zu	Hummer/Languste, Garnelen/Shrimps
Qualität	AOC
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Region	Loire
Restzucker	0,6 g / Liter
Säure	3,2 g / Liter
Verschlussart	Diamkorken
Weintyp	Weißwein
genießen bis	2026
optimale Trinktemperatur	8-10°C
Produktnummer	2003430523

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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