

Cuvée P. „S“

Geschmack |

Klassische Burgunder-Cuvée ; feine Vanille- und Röstaromen. Stoffig, konzentriert und dicht . Von der Traubenfrucht geprägt mit langem Abgang , opulent und dennoch filigran und ein wenig verspielt. Ein hervorragender Begleiter zu Schalentieren sowie Fisch in kraftvollen Variationen, aber auch zur asiatischen und französischen Küche.

Rebsorten |

Chardonnay (35 %)
Weißburgunder (65 %)

Fassreife |

13 Monate Barrique

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 6,60 g/l |
Restzucker: 0.30 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Krustentiere, Schalentiere, Sushi
Gerichte: Asiatische Gerichte

