



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(n)	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	2023
Geschmack	trocken
Alkoholgehalt	13,0 % vol
Hersteller / Abfüller	SAS Jacolin Saint Ceols, Vignobles & Domaines 3 Route de sancerre, FR-18220 Saint Céols
Produktnummer	2003430523

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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