

Pouilly-Fuissé, Vieilles Vignes, AOP, Vitallis

Château Vitallis

Allergene enthält Sulfite

Farbe weiß

Ausbauart Barrique

Boden Kalkstein, Lehm

Passt zu Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Kalbfleisch

Qualität AOP

Rebsorte(n) Chardonnay

Restzucker 0,1 g / Liter

Säure 3,7 g / Liter

Verschlussart Naturkorken

Weintyp Weißwein

genießen bis 2027

optimale Trinktemperatur 10°-12°C

Herkunftsland Frankreich

Region Burgund

Jahrgang 2022

Geschmack trocken

Alkoholgehalt 13,5 % vol

Hersteller / Abfüller Château Vitallis, E.A.R.L DUTRON Denis 106 Rue Adrien Arcelin, FR-71960 Fuisse

Produktnummer 2016600222

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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