



## **Pouilly-Fuissé, Vieilles Vignes, AOP, Vitallis** Château Vitallis

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Alkoholgehalt</b>                | 13,0 % vol  |
| <b>Allergene</b>                    | enthält Sulfite   |
| <b>Ausbauart</b>                    | Barrique  |
| <b>Boden</b>                        | Kalkstein, Lehm   |
| <b>Farbe</b>                        | weiß  |
| <b>Geschmack</b>                    | trocken   |
| <b>Herkunftsland</b>                | Frankreich  |
| <b>Hersteller / Abfüller</b>        | Château Vitallis, E.A.R.L DUTRON Denis 106<br>Rue Adrien Arcelin, FR-71960 Fuisse |
| <b>Jahrgang</b>                     | 2023  |
| <b>Passt zu</b>                     | Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Kalbfleisch                                      |
| <b>Qualität</b>                     | AOP   |
| <b>Rebsorte(n)</b>                  | Chardonnay  |
| <b>Region</b>                       | Burgund   |
| <b>Vegan</b>                        | Vegan   |
| <b>Verschlussart</b>                | Naturkorken   |
| <b>Weintyp</b>                      | Weißwein  |
| <b>genießen bis</b>                 | 2028  |
| <b>optimale<br/>Trinktemperatur</b> | 10°-12°C  |
| <b>Produktnummer</b>                | 2016600223  |

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

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