



## Franck Millet - Sancerre

Domaine Franck Millet

<b>Alkoholgehalt</b>	12,5 % vol
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Ausbauart</b>	Stahltank
<b>Boden</b>	Kalkstein
<b>Farbe</b>	weiß
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Herkunftsland</b>	Frankreich
<b>Hersteller / Abfüller</b>	Domaine Franck Millet 68 Rue Saint- Vincent, FR-18300 Bue
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Passt zu</b>	Seeteufel mit Kartoffel-Wasabi- Püree, Meeresfrüchte-Ceviche, Gratinierter Ziegenkäse auf Ringelbete-Carpaccio
<b>Qualität</b>	AOC
<b>Rebsorte(n)</b>	SAUVIGNON BLANC
<b>Region</b>	Loire
<b>Verschlussart</b>	Naturkorken
<b>Weintyp</b>	Weißwein
<b>genießen bis</b>	2026
<b>optimale Trinktemperatur</b>	10-12 °C
<b>Produktnummer</b>	2003430722

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

Wir beraten Sie gerne! Tel: 06721-3 05 77 0