



Franck Millet - Sancerre

Domaine Franck Millet

| | |
|---------------------------------|---|
| Alkoholgehalt | 12,5 % vol |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Ausbauart | Stahltank |
| Boden | Kalkstein |
| Farbe | weiß |
| Geschmack | trocken |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Hersteller / Abfüller | Domaine Franck Millet 68 Rue Saint-Vincent, FR-18300 Bue |
| Jahrgang | 2024 |
| Passt zu | Seeteufel mit Kartoffel-Wasabi-Püree, Meeresfrüchte-Ceviche, Gratiniertes Ziegenkäse auf Ringelbete-Carpaccio |
| Qualität | AOP |
| Rebsorte(n) | SAUVIGNON BLANC |
| Region | Loire |
| Restzucker | 2,5 g / Liter |
| Säure | 4,2 g / Liter |
| Verschlussart | Naturkorken |
| Weintyp | Weißwein |
| genießen bis | 2028 |
| optimale Trinktemperatur | 10-12 °C |
| Produktnummer | 2003430724 |

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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