

Franck Millet - Sancerre

Domaine Franck Millet

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Allergene	enthält Sulfite
Ausbauart	Stahltank
Boden	Kalkstein
Geschmack	trocken
Herkunftsland	Frankreich
Passt zu	Seeteufel mit Kartoffel-Wasabi-Püree, Meeresfrüchte-Ceviche, Gratinierter Ziegenkäse auf Ringelbete-Carpaccio
Qualität	AOP
Rebsorte(n)	SAUVIGNON BLANC
Restzucker	2,5 g / Liter
Säure	2,5 g / Liter
Verschlussart	Naturkorken
genießen bis	2029
optimale Trinktemperatur	10-12 °C
Produktnummer	2003430725

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?
Wir beraten Sie gerne! Tel: 06721-3 05 77 0