WEIN-
EXPERTISE

CHARLY NICOLLE "PER ASPERA" AOP CHABLIS

ART-NR. 61951

CHARAKTERISTIK Im Glas klares, brillantes Goldgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase sommerlich-floraler Duft mit Aromen von gelben Früchten. Am Gaumen mineralisch-salzig mit Anklängen von Pfirsich, Birne und angenehmer Säure.

SPEISENEMPFEHLUNG Passt sehr gut zu Austern, Meeresfrüchten oder Fisch, wie bspw. Seeteufel-Saltimbocca.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 12°C

REBSORTE(N) Chardonnay

ANBAUGEBIET Burgund (Frankreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 0.50 g/l., Gesamtsäure 4.00 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 88% Stahltank; 12 % Holzfass

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER Domaine Charly Nicolle - F-89800 Fleys