



ALBERT PONNELLE

## Ponelle La Chèvre Noire Chardonnay

Elegant hvitvin fra Bourgogne i Frankrike. Denne vinen er laget av 100% Chardonnay-druer og er kjent for sin friske og fyldige smak. Duft av søte epler, bakt sitron og hint av smør, honning og fatkrydder. Fersk og noe fyldig frukt på smak med en syrefrisk og fatpreget ettersmak. Passer utmerket til sjømat, fet fisk som laks og tunfisk, samt myke oster og lette pastaretter. Serveres ved 8-10°C for å fremheve vinens friskhet og kompleksitet.

VINMONOPOLET: **299,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **261,10**



Fisk



Friskhet



Chardonnay 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Smak av epler og sitrus med hint av mineraler og honning, God friskhet og fylde og lang ettersmak.

Vinmonopol nr	<b>17451201</b>	Alkoholprosent	<b>13%</b>	Varetype	<b>Hvitvin</b>
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>4 g/l</b>
Distrikt	<b>Burgund</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-