

ALBERT PONNELLE

Ponnelle 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. Réserve de la Chèvre Noire eller "den svarte geiten," har en rik historisk bakgrunn. Tidligere beitet geiter fritt på de ubrukte landområdene rundt våre vinmarker. Ifølge historien var det én svart geit som ofte forlot flokken for å snike seg inn i vinmarkene og spise de unge skuddene. Dette bidro til å redusere avlingen og øke konsentrasjonen...

Horeca veil. eksl. mva: **285,-**

Fisk

Lyst kjøtt

Skalldyr

Friskhet

Fylde

Sødme

Chardonnay 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

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

Vinmonopol nr	**17451201**	Alkoholprosent	**13%**	Varetype	**Hvitvin**
EPD nr	**6643035**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**< 3 g/l**
Land	**Frankrike**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**4 g/l**
Distrikt	**Burgund**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**