



## 2006 Beaune AOC

Domaine Maillard Père & Fils

Mittleres Rubin. Delikates Nasenbild nach reifen Zwetschgen, Lakritze, Schwarztee. Crémig-weicher Auftakt mit einer unglaublich eleganten Fruchtvielfalt, rote Kirschen, Walderdbeeren, sehr gut strukturierte Mitte, fein geschliffene Tannine, delikater, langer Abgang.

**Bewertung:** Score 17/20

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2018

**Traubensorte(n):** Pinot Noir

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Burgund

**Winzer:** Domaine Maillard

**Weintyp:** Kräftige Rotweine

**Passt zu:** Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2006 Beaune AOC**  
Domaine Maillard Père & Fils

**Traubensorte(n):** Pinot Noir  
**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2018