



Chöreylès-Beaune AOC

Pièce du Chapitre - Monopole, Domaine Tollot-Beaut

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: Domaine Tollot-Beaut

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1343023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chorey-lès-Beaune AOC

Pièce du Chapitre - Monopole
Domaine Tollot-Beaut

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.