



## Pinot Noir Ambonnay

Coteaux Champenois AOC, Charles Heidsieck

### Beschreibung:

### Degustationsnotiz:

### 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.

### Servierempfehlung:

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Charles Heidsieck

**Ausbau:** 24 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1388622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pinot Noir Ambonnay

Coteaux Champenois AOC  
Charles Heidsieck

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Jeb Dunnuck 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.