



Musigny Grand Cru AOC

Cuvée des Vieilles Vignes, Domaine Comte Georges de Vogüé

Beschreibung:

Aromenprofil:

Tiefes Purpur. Pure Frucht von fantastisch feiner Intensität. Brillant klarer, mineralischer Gaumen mit feiner Süsse und hocheleganten Tanninen, vornehme Gewürznoten, feste, nachhaltige Struktur.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Temperatur:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Nuits

Produzent: Domaine Comte Georges de Vogüé

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 0377621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Musigny Grand Cru AOC

Cuvée des Vieilles Vignes
Domaine Comte Georges de Vogüé

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 20/20
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.