# Bonnes-Mares Grand Cru AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

Aus einer der besten Lagen der Côte de Nuits

**Beschreibung:**
Die Domaine sitzt auf Burgunds Olymp – dort, wo sich auch Romanée-Conti, Armand Rousseau oder Leroy tummeln. Ihren Ruf verdankt sie ihrem Schatz an superben Lagen, rund 12 Hektar nahezu ausschliesslich in allerbestem Grand-Cru-Terrain. Das alles bewirtschaftet ein Team von Perfektionisten unter nachhaltigen Kriterien, um die reine Qualität der Lagen pur und unverfälscht in die Flasche zu bringen.
**Aromenprofil:**

**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:**
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Frankreich |
| **Subregion:** | Côte de Nuits |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5% |
| **Artikelnummer:** | 0505217 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Bonnes-Mares Grand Cru AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Ratings:** | Score 19/20 |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5% |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch