



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: 14.0%

Artikelnummer: 0505218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bonnes-Mares Grand Cru AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.