



Echezeaux

Grand Cru AOC, Les Rouges du Bas, Domaine Méo-Camuzet

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Les Rouges du Bas
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0895417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Echezeaux

Grand Cru AOC
Les Rouges du Bas

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.