



Mazis-Chambertin

Grand Cru AOC, Les Mazis Hauts, Domaine Les Astrelles (Bio)

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:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Nuits

Produzent: Les Mazis Hauts

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0897421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mazis-Chambertin

Grand Cru AOC
Les Mazis Hauts

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.