



Château du Moulin-à-Vent

Moulin-à-Vent AOC, Château du Moulin-à-Vent

Beaujolais aus einer anderen Dimension

Beschreibung:

Ein hervorragender Gamay, der geschmacklich stark an einen guten Burgunder erinnert – von einer der renommiertesten Cru-Lagen der Region.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Moulin-à-Vent

Produzent: Château du Moulin-à-Vent

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Gamay

Artikelnummer: 1086720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Moulin-à-Vent

Moulin-à-Vent AOC
Château du Moulin-à-Vent

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Gamay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.