



Chambertin

Grand Cru AOC, Olivier Berstein

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: Olivier Berstein

Ausbau: im Barrique

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): Pinot Noir

Artikelnummer: 1357912

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambertin

Grand Cru AOC
Olivier Berstein

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.