



2015 Gevrey-Chambertin AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Domaine Méo Camuzet
Bewertung(en):	
Herstellung:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Traubensorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0421615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 100% Pinot Noir
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau: Traditionell
Herstellung: in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.