



## 2014 Musigny Grand Cru AOC

Cuvée des Vieilles Vignes, Domaine Comte Georges de Vogüé

<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 95+/100, Parker 96/100
<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Pinot Noir
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Passt zu:</b>	Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
<b>Trinkreife:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Produzent:</b>	
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Holzkiste
<b>Artikelnummer:</b>	0377614075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Musigny Grand Cru AOC**

Cuvée des Vieilles Vignes

Domaine Comte Georges de Vogüé

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 95+/100, Parker 96/100  
**Traubensorte(en):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.