



## 2014 Bonnes-Mares Grand Cru AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

**Passt zu:**

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.

**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

**Region:** Burgund

**Subregion:** Côte de Nuits

**Produzent:** Comte de Vogüé

**Bewertung(en):** Score 19/20

**Alkoholgehalt:** 12.5 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0505214

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Bonnes-Mares Grand Cru AOC**

Domaine Comte Georges de Vogüé

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<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.