



## 2014 Vosne-Romanée

Aux Brûlées 1er Cru AOC, Domaine Méo-Camuzet

**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:** Domaine Méo Camuzet

**Bewertung(en):**

**Herstellung:** 18 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

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

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

**Originalgebinde:** 6er-Karton

**Artikelnummer:** 0502214075C6100

Bild folgt

Photo à venir

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Vosne-Romanée**

Aux Brûlées 1er Cru AOC  
Domaine Méo-Camuzet

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.