



2016 Bourgogne AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Burgund

Subregion: Burgund

Produzent: Méo Camuzet

Bewertung(en):

Ausbau: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0179916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren