



2016 Vosne-Romanée

Les Chaumes 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:	Méo Camuzet
Bewertung(en):	
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0502116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vosne-Romanée

Les Chaumes 1er Cru AOC
Domaine Méo-Camuzet

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.