2016 Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC Blanc, Clos Saint Philibert Monopole, Domaine Méo-Camu

Passt zu:
Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Servierempfehlung:
Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

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:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Traubensorte(n):	100% Chardonnay
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0180016075C6100

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC Blanc
Clos Saint Philibert Monopole
Domaine Méo-Camuzet

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Traubensorte(en):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch