



2017 Chambolle-Musigny 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):	
Alkoholgehalt:	12.5 %
Artikelnummer:	0507617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.