



2017 Echezeaux

Grand Cru AOC, Les Rouges du Bas, Domaine Méo-Camuzet

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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):	Score 20/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0895417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Echezeaux

Grand Cru AOC
Les Rouges du Bas
Domaine Méo-Camuzet

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 20/20
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im 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.