



2017 Morey-St-Denis AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Méo Camuzet
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0674617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Morey-St-Denis AOC

Méo-Camuzet Frère & Soeurs

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.