



2018 Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Armand Rousseau

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:	Armand Rousseau
Bewertung(en):	
Ausbau:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0222118

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC

Domaine Armand Rousseau

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in 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.