



2018 Chambertin Clos de Bèze

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: | im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Rebsorte(n): | 100% Pinot Noir |
| Artikelnummer: | 0319618 |

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC

Domaine Armand Rousseau

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | |
| Rebsorte(n): | 100% Pinot Noir |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |