



2018 Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Claude Dugat

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:	Domaine Claude Dugat
Bewertung(en):	
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1080718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC
Claude Dugat

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