



## 2017 Château du Moulin-à-Vent

Moulin-à-Vent AOC, Château du Moulin-à-Vent

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Beaujolais
<b>Subregion:</b>	Moulin-à-Vent
<b>Produzent:</b>	Château du Moulin-à-Vent
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	11 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Gamay
<b>Artikelnummer:</b>	1086717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château du Moulin-à-Vent**

Moulin-à-Vent AOC  
Château du Moulin-à-Vent

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Gamay  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 11 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.