



## 2018 Gevrey-Chambertin AOC

Aux Corvées, Domaine Henri Rebourseau

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Nuits
<b>Produzent:</b>	Domaine Henri Rebourseau
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1099418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Aux Corvées

Domaine Henri Rebourseau

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 17 Monate 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.