# 2018 Pernand-Vergelesses AOC

Les Belles Filles, Jean-Claude Ramonet

**Passt zu:**
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.
**Servierempfehlung:**
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Frankreich |
| **Region:** | Burgund |
| **Subregion:** | Côte de Beaune |
| **Produzent:** | Ramonet |
| **Bewertung(en):** | |
| **Ausbau:** | im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 13.0 % |
| **Rebsorte(n):** | 100% Pinot Noir |
| **Artikelnummer:** | 1083018 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Pernand-Vergelesses AOC

Les Belles Filles
Jean-Claude Ramonet

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch