



## 2019 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.

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich           |
| <b>Region:</b>        | Burgund              |
| <b>Subregion:</b>     | Côte de Nuits        |
| <b>Produzent:</b>     | Domaine Claude Dugat |
| <b>Bewertung(en):</b> |                      |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5 %               |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1080719              |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Charmes-Chambertin**

Grand Cru AOC  
Claude Dugat

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich  |
| <b>Bewertung(en):</b> |   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |