



2020 Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC, Pierre Naigeon (Bio)

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 Nuits
Produzent:	Domaine Les Astrelles
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1173120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC
Pierre Naigeon (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.