



## 2016 Chöreyles-Beaune AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

### Servierempfehlung:

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Burgund

**Subregion:** Côte de Beaune

**Produzent:** Poulleau

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 14 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0890816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chorey-les-Beaune AOC**

Domaine Poulleau Père & Fils

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 14 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.