



2020 Château du Moulin-à-Vent

Moulin-à-Vent AOC, Château du Moulin-à-Vent

Beaujolais aus einer anderen Dimension

Beschreibung:

Ein hervorragender Gamay, der geschmacklich stark an einen guten Burgunder erinnert – von einer der renommiertesten Cru-Lagen der Region.

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:	Beaujolais
Subregion:	Moulin-à-Vent
Produzent:	Château du Moulin-à-Vent
Bewertung(en):	
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Gamay
Artikelnummer:	1086720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Moulin-à-Vent

Moulin-à-Vent AOC
Château du Moulin-à-Vent

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 100% Gamay
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.