



2015 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: 12 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: 0890815

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: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.