



2021 Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC, Domaine Les Astrelles

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:	Burgund
Produzent:	Domaine Les Astrelles
Bewertung(en):	Score 18/20
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1173121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC
Domaine Les Astrelles

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n):
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.