



## 2016 Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC, Domaine Poulleau Père & Fils

### **Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Domaine Poulleau Père & Fils
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Herstellung:</b>	14 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0571616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Corton-Charlemagne**

Grand Cru AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 14 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren