



## 2016 Aloxe-Corton AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

### Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

### Servierempfehlung:

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

|                         |                                                          |
|-------------------------|----------------------------------------------------------|
| <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>   | 13.0 %                                                   |
| <b>Trinkreife:</b>      | Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren |
| <b>Traubensorte(n):</b> | 100% Pinot Noir                                          |
| <b>Originalgebinde:</b> | 6er-Karton                                               |
| <b>Artikelnummer:</b>   | 0714516075C6100                                          |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Aloxe-Corton AOC**

Domaine Poulleau Père & Fils

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