



## 2022 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Nuits
<b>Produzent:</b>	Domaine Les Astrelles
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	1173122

## 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:** 12.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.