



## 2015 Nuits-St-Georges AOC

Les Charmottes, Pierre Naigeon

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich  
**Region:** Burgund  
**Subregion:** Côte de Nuits  
**Produzent:** Pierre Naigeon

**Bewertung(en):**  
**Herstellung:** 12 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.4 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Traubensorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0897115

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Nuits-St-Georges AOC**

Les Charmottes  
Pierre Naigeon

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.4 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.