



## 2014 Chambolle-Musigny AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

### Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

### 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:** Domaine Comte Georges de Vogüé

**Bewertung(en):**

**Alkoholgehalt:** 12.5 %

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

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

**Artikelnummer:** 0507614

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chambolle-Musigny AOC**

Domaine Comte Georges de Vogüé

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.