

2014 Chassagne-Montrachet

Clos Saint-Jean 1er Cru AOC, Domaine Jean-Claude Ramonet

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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Domaine Jean-Claude Ramonet
Bewertung(en):	
Herstellung:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Traubensorte(n):	100% Pinot Noir
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0484014075C6100

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chassagne-Montrachet

Clos Saint-Jean 1er Cru AOC
Domaine Jean-Claude Ramonet

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Traubensorte(en):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch