



2015 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: 13.0 %

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

Originalgebinde: 6er-Holzbox

Artikelnummer: 0507615075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.