



Chambertin

Grand Cru AOC, Olivier Berstein

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia
Appellation: Cnuit
Produttore: Olivier Berstein
Allevamento: in barrique
Da bere: da subito fino al 2028
Varietà d'uva: Pinot Noir
Artikelnummer: 1357912

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chambertin

Grand Cru AOC
Olivier Berstein

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2028
Allevamento:	in barrique
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.