



2011 Bonnes-Mares Grand Cru AOC

Cuvée Prestige, Pierre Naigeon

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Francia

Regione: Borgogna

Sottoregione: Côte de Nuits

Produttore: Domaine Les Astrelles

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

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

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 0764211

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bonnes-Mares Grand Cru AOC

Cuvée Prestige
Pierre Naigeon

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.