



2013 Musigny Grand Cru AOC

Cuvée des Vieilles Vignes, Domaine Comte Georges de Vogüé

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: Comte de Vogüé

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 12.0 %
Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Numero di articolo: 0377613

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Musigny Grand Cru AOC

Cuvée des Vieilles Vignes

Domaine Comte Georges de Vogüé

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

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

Gradazione 12.0 %

alcolica:

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