



2011 Bonnes-Mares Grand Cru AOC

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 %
Varietà d'uva:	Pinot Noir
Numero di articolo:	0505211

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bonnes-Mares Grand Cru AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Pinot Noir

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.