



2017 Château du Moulin-à-Vent

Moulin-à-Vent AOC, Château du Moulin-à-Vent

Beaujolais aus einer anderen Dimension

Descrizione del vino:

Ein hervorragender Gamay, der geschmacklich stark an einen guten Burgunder erinnert – von einer der renommiertesten Cru-Lagen der Region.

Abbinamenti:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Beaujolais
Sottoregione:	Moulin-à-Vent
Produttore:	Château du Moulin-à-Vent
Valutazioni:	
Vinificazione:	11 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Gamay
Numero di articolo:	1086717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château du Moulin-à-Vent

Moulin-à-Vent AOC

Château du Moulin-à-Vent

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Gamay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.