



2011 Beaune AOC

Domaine Maillard Père & Fils

Abbinamenti:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Francia
Regione: Borgogna
Sottoregione: Côte de Beaune

Produttore:

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva: Pinot Noir

Numero di articolo: 0689011

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Beaune AOC

Domaine Maillard Père & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Pinot Noir
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.