



2018 Musigny Grand Cru AOC

Cuvée des Vieilles Vignes, Domaine Comte Georges de Vogüé

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur. Pure Frucht von fantastisch feiner Intensität. Brillant klarer, mineralischer Gaumen mit feiner Süsse und hocheleganten Tanninen, vornehme Gewürznoten, feste, nachhaltige Struktur.

Passt zu:

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Comte de Vogüé
Bewertung(en):	Score 20/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0377618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Musigny Grand Cru AOC

Cuvée des Vieilles Vignes

Domaine Comte Georges de Vogüé

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 20/20
Rebsorte(n):	
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.