



2018 Bonnes-Mares Grand Cru AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

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 19/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0505218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bonnes-Mares Grand Cru AOC

Domaine Comte Georges de Vogüé

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
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.