



## 2020 Château du Moulin-à-Vent

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

Beaujolais aus einer anderen Dimension

**Beschreibung:**

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

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Beaujolais
<b>Subregion:</b>	Moulin-à-Vent
<b>Produzent:</b>	Château du Moulin-à-Vent
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Gamay
<b>Artikelnummer:</b>	1086720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château du Moulin-à-Vent**

Moulin-à-Vent AOC

Château du Moulin-à-Vent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Gamay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.