



2016 Aloxe-Corton AOC

Domaine Poulleau 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:

Poulleau

Valutazioni:

Vinificazione:

14 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva:

100% Pinot Noir

Numero di articolo:

0714516

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Aloxe-Corton AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.