



2016 Volnay

Chanlin AOC, Domaine Poulleau Père & Fils

Rarer 1er Cru für echte Kenner!

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Poulleau
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	14 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0497216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Volnay

Chanlin AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Maturità: Jetzt bis 2028
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 14 Monate im Barrique
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio:

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