



## 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.

**Aromenprofil:**

**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.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Moulin-à-Vent

**Produzent:** Château du Moulin-à-Vent

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Gamay

**Artikelnummer:** 1086719

## 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>Ratings:</b>	James Suckling 91/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Gamay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.