



Echezeaux

Grand Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Nuits

Produzent: PVG Pierre Girardin

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1376423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Echezeaux

Grand Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.