



2017 Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Burgund

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: Clos de la Chapelle

Bewertung(en): James Suckling 94/100, Jasper Morris 94/100

Ausbau: 14 Monate in Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1003217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC

Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Jasper Morris 94/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	14 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren