



## 2017 Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC, Domaine Faiveley

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Burgund

**Subregion:** Côte de Beaune

**Produzent:** Domaine Faiveley

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

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

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

**Artikelnummer:** 1030017

Bild folgt

Photo à venir

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Corton-Charlemagne**

Grand Cru AOC  
Domaine Faiveley

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren