



2017 Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC, Domaine Faiveley

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Burgund

Subregion: Côte de Beaune

Bewertung(en):

Ausbau: 18 Monate in 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 in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren