



2018 Bourgogne AOC Rouge

Claude Dugat

Ein der besten Bourgognes Rouges

Beschreibung:

Der Bourgogne Rouge von Claude Dugat reift 12 Monate in gebrauchten Eichenfässern. Zwar stammen die Trauben von Rebstöcken außerhalb der Appellation, und dennoch ist dieser Pinot Noir ein vollmundiger und eleganter Wein, der häufig die Gevrey-Chambertin von weniger qualitätsbewussten Erzeugern qualitativ deutlich überträgt.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Burgund
Produzent:	Domaine Claude Dugat
Bewertung(en):	
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1080318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC Rouge

Claude Dugat

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.