

2016 Croix des Vérillats

Moulin-à-Vent AOC, Château du Moulin-à-Vent

Komplexer Cru aus Beaujolais

Beschreibung:
Der Granitboden der privilegierten Lage Les Vérillats bringt einen charakterstarken Top-Gamay mit blumig-duftigem Profil hervor, der durch den Ausbau im Barrique Substanz und Finesse erhält. Ein Beaujolais, der den Vergleich mit guten Burgundern keinesfalls scheuen muss.
Passt zu:
Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.
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:	Beaujolais
Subregion:	Moulin-à-Vent
Produzent:	Château du Moulin-à-Vent
Bewertung(en):	
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Gamay
Artikelnummer:	0798716

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Croix des Vérillats

Moulin-à-Vent AOC
Château du Moulin-à-Vent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Gamay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate 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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de