



## 2018 Les 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Beaujolais
<b>Subregion:</b>	Moulin-à-Vent
<b>Produzent:</b>	Château du Moulin-à-Vent
<b>Bewertung(en):</b>	J. Robinson 17/20, Wine Enthusiast 93/100
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Gamay
<b>Artikelnummer:</b>	0798718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Les VÉRILLATS**

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

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	J. Robinson 17/20, Wine Enthusiast 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Gamay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.