



## 2021 Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC, Domaine Les Astrelles

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Burgund

**Subregion:** Burgund

**Produzent:** Naigeon

**Bewertung(en):**

**Alkoholgehalt:** 12.5 %

**Artikelnummer:** 1173121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Bourgogne**

Hautes-Côtes de Nuits AOC  
Domaine Les Astrelles

|                       |                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                |
| <b>Bewertung(en):</b> |                                                                                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5 %                                                                                    |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |