



Gevrey-Chambertin AOP

Domaine du Château Philippe Le Hardy

Pinot Noir aus dem Herzen der Côte de Nuits

Beschreibung:

Die Gemeinde Gevrey-Chambertin im Herzen der Côte de Nuits ist eine der prestigeträchtigsten Adressen für Pinot Noir im Burgund. Das Terroir sorgt für besondere Spannung: Tonig-kalkige Böden verleihen dem Wein Struktur und Tiefe, während die Exposition der Lage für optimale Reife und aromatische Komplexität verantwortlich ist. Die sorgfältige Handlese, eine schonende Vinifikation und der behutsame Ausbau im Holz unterstreichen die Eleganz des Pinot Noir, ohne seine Ursprünglichkeit zu überdecken. Das Resultat ist ein Gevrey-Chambertin-Klassiker von aristokratischer Noblesse, der sowohl die Kraft als auch die Finesse der Côte de Nuits in sich trägt und sein berühmtes Terroir damit eindrucksvoll widerspiegelt.

Aromenprofil:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Nuits

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1408522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOP

Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.