



Gevrey-Chambertin AOC

Les Crais, Domaines Les Astrelles (Bio)

Burgunder-Rarität von Pierre Naigeon!

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubin mit violetten Akzenten. Dominant von roten Beeren geprägte Nase mit satter Himbeer- und Kirschfrucht – würzig untermalt. Feiner und saftiger Pinot mit viel Fokus auf köstliche Frucht, geschmeidig und spannend-animierend. Daneben schmeckt man dezente Raucharomen und Kräuter. Feine, exzellent eingebundene Tannine, ein Klasse-Gevrey-Chambertin mit viel Struktur und Qualität bis ins lang anhaltende Finale.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

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

Subregion: Côte de Nuits

Produzent: Domaines Les Astrelles (Bio)

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0571121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Les Crais
Domaines Les Astrelles (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.