



## Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne, Pierre Naigeon (Bio)

Trouvaille aus Pierre Naigeons neuer Kollektion

### **Beschreibung:**

Leuchtendes Rubin mit violetten Akzenten. Viel Himbeer- und Kirschfrucht im Duft, würzig unterlegt. Ein eleganter und dennoch kraftvoller Wein mit viel Schmelz, Beerenfrucht sowie der typisch intensiven, würzig-rauchigen Art. Ultrafeine, exzellent eingebundene Tannine. Sehr schöner Gevrey, der lang am Gaumen bleibt.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Rubin mit violetten Akzenten. Viel Himbeer- und Kirschfrucht im Duft, würzig unterlegt. Ein eleganter und dennoch kraftvoller Wein mit viel Schmelz, Beerenfrucht sowie der typisch intensiven, würzig-rauchigen Art. Ultrafeine, exzellent eingebundene Tannine. Sehr schöner Gevrey, der lang am Gaumen bleibt.

### **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.

### **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>Subregion:</b>	Côte de Nuits
<b>Produzent:</b>	Pierre Naigeon (Bio)
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0918720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne  
Pierre Naigeon (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.