



Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne, Domaine Les Astrelles (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.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Nuits

Produzent: Domaine Les Astrelles (Bio)

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0918721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne

Domaine Les Astrelles (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-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.