



## Gevrey-Chambertin

Lavaux-St-Jacques 1er Cru AOC, Domaine Les Astrelles (Bio)

Kraft und Finesse perfekt vereint

### **Beschreibung:**

Erst kürzlich haben Isabelle und Jean-Marie Chapier die Domaine übernommen, doch bereits mit diesem Jahrgang ist ihnen ein absoluter Ausnahmewein gelungen. Die Premier-Cru-Lage Lavaux-Saint-Jacques liegt westlich der Gemeinde Gevrey-Chambertin an der Côte de Nuits und zeichnet sich sowohl durch eine optimale Sonnenausrichtung aus, die eine Ausreifung der Trauben begünstigt, wie auch durch kühlende Einflüsse, die Frische und Eleganz fördern. Dieses besondere Mikroklima mit ausgeprägten Temperaturschwankungen lässt einen konzentrierten und reichhaltigen Pinot Noir heranreifen, der sich zugleich schlank und äusserst lebendig präsentiert.

### **Degustationsnotiz:**

#### **Passt zu:**

Weine zum Zelbrieren 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: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1173321

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin**

Lavaux-St-Jacques 1er Cru AOC  
Domaine Les Astrelles (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Score 19/20  
**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.