



## Gevrey-Chambertin AOC

Seuvrées, Domaine Michel Magnien (Bio)

Gevrey-Chambertin vom Familienweingut

### **Beschreibung:**

Die einmalige Stilistik der Weine aus Gevrey-Chambertin haben das Burgund weltberühmt gemacht. Ein wunderbares Beispiel dafür ist dieser Biowein aus einer Parzelle direkt unterhalb des Grand Crus Charmes-Chambertin. Rund 60 Jahre alte Pinot-Noir-Reben sorgen hier für Tiefe und Komplexität.

### **Aromenprofil:**

Kraftvolles Purpur-violett, eindrucksvolles, wildes und erdiges Bouquet mit schwarzer Frucht, feuchtem Laub und Gewürzen. Am Gaumen recht druck- und kraftvoll mit erneut einer Auswahl dunkler Beerenfrüchte, Gewürze, Lakritz, Mineralität und schöner Dichte.

### **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

**Produzent:** Domaine Michel Magnien (Bio)

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

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

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

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

**Artikelnummer:** 1259119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Seuvrées  
Domaine Michel Magnien (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.