

Gevrey-Chambertin AOC

Domaine Les Astrelles (Bio)

Ein Traumjahrgang

Beschreibung:

2021 war ein perfektes Jahr im Burgund – der Gevrey durfte 15 Monate ins Holz: Helles Rubinrot, würzig fein duftend, dunkle Früchte am Gaumen, seidige Tannine, steht noch am Anfang seiner Entwicklung. Da wächst ein neuer Stern heran – einziger Nachteil: von diesem grossartigen Stoff wurden leider nur 1500 Flaschen gefüllt.

Aromenprofil:

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

Ausbau: 15 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1280121



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Domaine Les Astrelles (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, 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:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.