



Gevrey-Chambertin AOC

En Pallud, Domaine Les Astrelles

In berühmter Grand-Cru-Nachbarschaft

Beschreibung:

Helles Rubinrot, dunkle Früchte und Veilchen in der Nase, Mokkanote und Pflaume am Gaumen, wirkt trotz seiner Jugend sehr harmonisch, ganz feine Kirschsüße, umhüllt von mürben Tanninen, leicht animalisch dank Spontangärung; noch lange präsent am Gaumen, zeigt schon viel und kann noch ewig reifen! Ganz großes Kino, kein Wunder, Pallud ist eine gesuchte Villages-Lage neben dem Grand-Cru Mazis-Chambertin.

Degustationsnotiz:

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

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1280221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

En Pallud
Domaine Les Astrelles

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.