



Gevrey-Chambertin AOC

Les Marchais, Domaine Les Astrelles (Bio)

Tolles Reifepotenzial!

Beschreibung:

Zartes Kirschrot, Himbeere in der Nase, getrocknete Aprikose und Himbeere auch am Gaumen, ein Hauch Schokolade, schöne Eleganz, dichte Textur, ohne breit zu sein. Das ist das tolle Terroir, die Reben stehen benachbart zur Edellage Clos St.Jacques – Gevrey zeigt sich hier von seiner maskulinen Seite, zugleich ist dieser Pinot aber auch ultrafein gewoben.

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 (Bio)

Ausbau: 15 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1280321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Les Marchais

Domaine Les Astrelles (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	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:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.