



Gevrey-Chambertin AOC

Creux Brouillard, Domaine Belleville

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Das leicht vertiefte Relief dieses Flurstücks erklärt teilweise seinen Namen. Brouillard kommt von "Breuillat", was "kleines Holz, Strauch" bedeutet.; ; Farbe: Tiefes Rubinrot, klar und brillant. Geruch: Intensive Aromen von schwarzen Johannisbeeren und schwarzen Früchten, charakteristisch für die Weine der Côte de Nuits. Gaumen: Voll und kräftig, reichhaltig. Sie bestätigen sich auf einer festen Struktur, weiche, milde Tannine, ohne Härte.

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 Belleville
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	Pinot Noir
Artikelnummer:	1336219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Creux Brouillard
Domaine Belleville

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.