



Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Olivier Bernstein

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Allen Meadows schreibt über den Charmes Chambertin 2011 von Bernstein: A beautifully expressive nose weaves together notes of elegant and pure red pinot fruit with scents of dried flowers and discreet earth aromas. The middle weight flavors are also admirably pure and refined with a seductive, even almost delicate mouth feel, all wrapped in a firm and impeccably well-balanced finish. This is really lovely juice with a Zen-like sense of harmony. Da können wir uns nur anschliessen...

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:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Olivier Bernstein
Ausbau:	im Barrique
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Pinot Noir
Artikelnummer:	1357511

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC
Olivier Bernstein

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.