



## 2017 Gevrey-Chambertin AOC

Les Parcelles de Saulx

**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

**Region:** Burgund

**Subregion:** Côte de Nuits

**Produzent:** Les Parcelles de Saulx/Manoir Grands Bourgognes

**Bewertung(en):** Decanter 91/100

**Ausbau:** 24 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0952017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Les Parcelles de Saulx

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.