

## 2017 Gevrey-Chambertin

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Top-1er-Cru Lage mit gerade einmal 9,5 Hektar

### Beschreibung:

Die Premier Cru-Lage Lavaut-Saint-Jacques liegt westlich des Dorfes Gevrey-Chambertin auf etwa 300 Meter Höhe und zeichnet sich durch einen felsigen Unterboden aus, der mit tiefrotem Lehm und fossilem Gestein bedeckt ist. Im kühlen Mikroklima dieses Terroirs reifen die Trauben erst recht spät aus und bringen einen eleganten Pinot mit großer Finesse und exzellenter Substanz hervor.

### Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

### 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:** Frédéric Magnien

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 20 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

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

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

**Artikelnummer:** 0870917



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin**

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC  
Frédéric Magnien (Bio)

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