

2018 Gevrey-Chambertin AOC

Les Parcellaires de Saulx

Intensiv und fein zugleich

Beschreibung:
Dieser perfekt balancierte Gevrey-Chambertin stammt aus nach Osten und Südosten ausgerichteten Weinbergen mit Böden aus lehmigem Mergel. Der Ausbau findet vollständig in einmal gebrauchten Holzfässern statt – dadurch ist die Eichenwürze nur ganz unterschwellig präsent und subtil mit dem Wein verwoben. Das Resultat ist ein klassischer Pinot Noir mit kraftvoller Aromatik von roten Früchten; am Gaumen komplex, schwarzbeerig und üppig mit zarten Tanninen und guter Länge im Finish.
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
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Les Parcellaires de Saulx
Bewertung(en):	
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0952018

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Les Parcellaires de Saulx

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch