



2018 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.

Degustationsnotiz:

Kräftige, tiefgründige Farbe, im Bouquet und am Gaumen rote und schwarze Johannisbeeren, schwarzer Tee, zarte Vanille, erdig-rauchige Aromen und Wildkräuter. Am Gaumen fokussiert und energiegeladen, schöne Aromen- Fülle und -Vielfalt. Neben der noch jugendlichen Fruchtkomponente zeigt sich eine superbe, animierende Mineralität mit gewaltigem Potential weiterer Reife.

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):	Score 19/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

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

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.