



2018 Gevrey-Chambertin AOC

Claude Dugat

Dorflage mit Kultcharakter

Beschreibung:

Klein aber sehr fein – die Domaine von Claude Dugat erzeugt in der Gemeinde Gevrey-Chambertin auf einer kleinen Anbaufläche von gerade mal 6 Hektar hochelegante Burgunder, die aufgrund ihrer Qualität heiss begehrt und leider immer schnell ausverkauft sind. Das hohe Durchschnittsalter der Rebstöcke und sehr niedrige Erträge sorgen für konzentrierte Trauben und grosse Weine.

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:	Domaine Claude Dugat
Bewertung(en):	
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1080418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Claude Dugat

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.