

2020 Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne, Pierre Naigeon (Bio), Pierre Naigeon (Bio)

Trouvaille aus Pierre Naigeons neuer Kollektion

Beschreibung:
Leuchtendes Rubin mit violetten Akzenten. Viel Himbeer- und Kirschfrucht im Duft, würzig unterlegt. Ein eleganter und dennoch kraftvoller Wein mit viel Schmelz, Beerenfrucht sowie der typisch intensiven, würzig-rauchigen Art. Ultrafeine, exzellent eingebundene Tannine. Sehr schöner Gevrey, der lang am Gaumen bleibt.
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:	Naigeon
Bewertung(en):	Score 19.00/20
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0918720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

En Vosne
Pierre Naigeon (Bio)
Pierre Naigeon (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19.00/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Bio
Ausbau:	10 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.

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