2021 Gevrey-Chambertin

Lavaux-St-Jacques 1er Cru AOC, Domaine Les Astrelles (Bio)

Kraft und Finesse perfekt vereint

Beschreibung:
Erst kürzlich haben Isabelle und Jean-Marie Chapier die Domaine übernommen, doch bereits mit diesem Jahrgang ist ihnen ein absoluter Ausnahmewein gelungen. Die Premier-Cru-Lage Lavaux-Saint-Jacques liegt westlich der Gemeinde Gevrey-Chambertin an der Côte de Nuits und zeichnet sich sowohl durch eine optimale Sonnenausrichtung aus, die eine Ausreifung der Trauben begünstigt, wie auch durch kühlende Einflüsse, die Frische und Eleganz fördern. Dieses besondere Mikroklima mit ausgeprägten Temperaturschwankungen lässt einen konzentrierten und reichhaltigen Pinot Noir heranreifen, der sich zugleich schlank und äusserst lebendig präsentiert.

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 18.5/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1173321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Lavaux-St-Jacques 1er Cru AOC
Domaine Les Astrelles (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio
Ausbau:	15 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