



## 2021 Gevrey-Chambertin AOC

Les Marchais, Domaine Les Astrelles (Bio)

Tolles Reifepotenzial!

### **Beschreibung:**

Zartes Kirschrot, Himbeere in der Nase, getrocknete Aprikose und Himbeere auch am Gaumen, ein Hauch Schokolade, schöne Eleganz, dichte Textur, ohne breit zu sein. Das ist das tolle Terroir, die Reben stehen benachbart zur Edellage Clos St.Jacques – Gevrey zeigt sich hier von seiner maskulinen Seite, zugleich ist dieser Pinot aber auch ultrafein gewoben.

### **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.

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich            |
| <b>Region:</b>        | Burgund               |
| <b>Subregion:</b>     | Côte de Nuits         |
| <b>Produzent:</b>     | Domaine Les Astrelles |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20         |
| <b>Ausbau:</b>        | 15 Monate im Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio                   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir       |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1280321               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Les Marchais

Domaine Les Astrelles (Bio)

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich  |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir   |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio   |
| <b>Ausbau:</b>        | 15 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |