



2021 Gevrey-Chambertin AOC

Les Crais, Domaines Les Astrelles (Bio)

Burgunder-Rarität von Pierre Naigeon!

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubin mit violetten Akzenten. Dominant von roten Beeren geprägte Nase mit satter Himbeer- und Kirschfrucht – würzig untermalt. Feiner und saftiger Pinot mit viel Fokus auf köstliche Frucht, geschmeidig und spannend-animierend. Daneben schmeckt man dezente Raucharomen und Kräuter. Feine, exzellent eingebundene Tannine, ein Klasse-Gevrey-Chambertin mit viel Struktur und Qualität bis ins lang anhaltende Finale.

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:	Domaine Les Astrelles
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0571121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Les Crais

Domaines 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.