



2015 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Les Crais, Pierre Naigeon

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:	Pierre Naigeon
Bewertung(en):	Score 19/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.8 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Traubensorte(n):	100% Pinot Noir
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0571115075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes
Les Crais
Pierre Naigeon

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Traubensorte(en):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.8 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.