



2014 Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes, Pierre Naigeon

Sinnlicher Verführer

Degustationsnotiz:

Rubinrot, leicht aufhellend. Himbeeren und Hagebutten-Konfitüre in der attraktiven Nase, deutlich mineralische Noten mit Würze aus seinem Terroir. Von bemerkenswerter Eleganz und beeindruckender Intensität, es dominieren Walderdbeeren, etwas Veilchen und Malz; sehr feine Gerbstoffe zeugen von hoher Kunst beim Einsatz der Barriques. Anhaltend-intensives 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:	Naigeon
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0764114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes
Pierre Naigeon

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 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.