



## Gevrey-Chambertin AOC

Domaine Les Astrelles

Ein Traumjahrgang

**Description:**

2021 war ein perfektes Jahr im Burgund – der Gevrey durfte 15 Monate ins Holz: Helles Rubinrot, würzig fein duftend, dunkle Früchte am Gaumen, seidige Tannine, steht noch am Anfang seiner Entwicklung. Da wächst ein neuer Stern heran – einziger Nachteil: von diesem grossartigen Stoff wurden leider nur 1500 Flaschen gefüllt.

**Profile aromatique:**

**Accompagne idéalement:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**Température:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Côte de Nuits

**Elevage:** 15 Mois en Barrique

**Viticulture:** Bio. Certification bio: CH-BIO-006

**Vol. alcool:** 13.0%

**Cépage(s):** 100% Pinot Noir

**N° article:** 1280121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Gevrey-Chambertin AOC

Domaine Les Astrelles

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.