Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Olivier Bernstein

Beschreibung:

Degustationsnotiz:
Allen Meadows parle du Charmes Chambertin 2011 de Bernstein : Un nez magnifiquement expressif tisse des notes de pinot rouge pures et élégantes avec des senteurs de fleurs séchées et des arômes discrets de terre. Les saveurs moyennes sont également admirablement pures et raffinées, avec une sensation en bouche séduisante, voire presque délicate, le tout enveloppé dans une finale ferme et impeccablement équilibrée. C'est vraiment un très beau jus avec un sens zen de l'harmonie. Da können wir uns nur anschliessen...

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.

Servierempfehlung:
Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Cnuit
Produzent:	Olivier Bernstein
Elevage:	en Barrique
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	Pinot Noir
Artikelnummer:	1357511

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC
Olivier Bernstein

Herkunft:	France
Cépage(s):	Pinot Noir
A boire:	À l'apogée
Elevage:	en Barrique
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch