

Gevrey-Chambertin AOC

Domaine Les Astrelles

Ein Traumjahrgang

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Côte de Nuits

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1280121



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Domaine Les Astrelles

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.