



Gevrey-Chambertin AOC

Les Marchais, Domaine Les Astrelles

Tolles Reifepotenzial!

Beschreibung:

Zartes Kirschrot, Himbeere in der Nase, getrocknete Aprikose und Himbeere auch am Gaumen, ein Hauch Schokolade, schöne Eleganz, dichte Textur, ohne breit zu sein. Das ist das tolle Terroir, die Reben stehen benachbart zur Edellage Clos St.Jacques – Gevrey zeigt sich hier von seiner maskulinen Seite, zugleich ist dieser Pinot aber auch ultrafein gewoben.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Cnuit

Produttore: Domaine Les Astrelles

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnnummer: 1280321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Les Marchais
Domaine Les Astrelles

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.