



Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Olivier Bernstein

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Allen Meadows sul Charmes Chambertin 2011 di Bernstein: Un naso splendidamente espressivo intreccia note pure ed eleganti di pinot rosso con sentori di fiori secchi e discreti aromi di terra. Anche i sapori del palato medio sono mirabilmente puri e raffinati, con una bocca seducente e quasi delicata, il tutto avvolto da un finale deciso e impeccabilmente equilibrato. È davvero un bel succo con un senso di armonia di tipo zen. Da können wir nur anschliessen...

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

Produdent: Olivier Bernstein

Allevamento: in barrique

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: Pinot Noir

Artikelnummer: 1357511

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC
Olivier Bernstein

Herkunft: Francia
Varietà d'uva: Pinot Noir
Da bere: Pronto da bere
Allevamento: in barrique
Servier: 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
decentarlo.