Mazis-Chambertin

Grand Cru AOC, Olivier Berstein

Beschreibung:

Degustationsnotiz:
Il famoso critico di Borgogna Allen Meadows dice del Mazis-Chambertin 2011: Un naso attraente, fresco e puro con aromi di frutta rossa notevolmente complessi e una serie di elementi floreali e speziati precede sapori intensamente minerali e di medio peso che possiedono un palato medio flessibile ma molto dettagliato. Il finale potente, impeccabilmente equilibrato e splendidamente persistente è caratterizzato da un leggerissimo tocco di rusticità. È un classico Mazis che merita considerazione. Sicuramente un ottimo esempio per i migliori periodi dell'anno...

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. Suggerimento: 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
Produzent:	Olivier Berstein
Allevamento:	in barrique
Da bere:	da subito fino al 2028
Varietà d'uva:	Pinot Noir
Artikelnummer:	1357711

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mazis-Chambertin

Grand Cru AOC
Olivier Berstein

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2028
Allevamento:	in barrique
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.

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