



2017 Gevrey-Chambertin AOC

Regnard, Hubert Lignier

Immer auf höchstem Niveau

Descrizione del vino:

Die Rebstöcke, von denen die Trauben für diesen Vorzeige-Gevrey stammen, sind teilweise bis zu 70 Jahre alt. Die Reben sind nach Süden ausgerichtet, was zu einer schönen Reife der Trauben führt, die Hubert Lignier Jahr für Jahr zu einem intensiven Burgunder mit attraktiver Frucht keltert. Obwohl dieser Wein sich schon in jungen Jahren grosszügig präsentiert, hat er auch ein sehr gutes Lagerpotential.

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine Lucie & Auguste Lignier
Valutazioni:	
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0647217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Regnard
Hubert Lignier

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.