2018 Gevrey-Chambertin AOC

Aux Corvées, Domaine Henri Rebourseau

Toller Vorgeschmack auf die Premiers Crus

Descrizione del vino:
Die Parzelle “Aux Corvées” erstreckt sich südlich von Gevrey-Chambertin und liegt in einer relativ flachen Gegend mit fruchtbaren Böden. Mehr als 50 Jahre alte Reben und niedrige Erträge von weniger als 30 Hektoliter pro Hektar lassen einen intensiven Pinot Noir entstehen, der bereits viel von der Finesse der Premiers Crus offenbart, die sich an die südliche Grenze von “Aux Corvees” anschliessen.
Abbinamenti:
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.
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 Henri Rebourseau
Valutazioni:	
Vinificazione:	17 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1099418

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Aux Corvées
Domaine Henri Rebourseau

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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