



2011 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Les Echezeaux, Pierre Naigeon

Die Königsklasse aus dem Burgund

Nota di degustazione:

Strahlendes, leicht durchscheinendes Rubinrot. Ansprechend parfümierte Nase, vorwiegend geprägt durch rote, kleine Beeren, ergänzt durch eine sanfte Note Menthol, auch etwas Moos. Sehr homogen und dicht präsentiert sich der Gaumen, von ungemein delikater Frucht und kräftigem Rückgrat; die Tannine sind noch leicht spürbar, aber gekonnt integriert, das Holz ist perfekt eingebunden; ausgewogen und aromatisch sehr intensiv bleibend, langer Finish.

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 Les Astrelles
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0572011

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes
Les Echezeaux
Pierre Naigeon

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	

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