



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:FranciaRegione:BorgognaSottoregione:Côte de Nuits

Produttore: Domaine Les Astrelles

Valutazioni: Score 19/20

Vinificazione: 12 Monate in Barrique

Viticoltura: 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 13.0 %

alcolica:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Servizio:

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.