2011 Chambolle-Musigny AOC

Les Veroilles, Domaine Bruno Clair

Eleganz für Connaisseurs

Nota di degustazione:
Strahlendes Rubinrot, zum Rand hin etwas aufhellend. Gediegene, ausdrucksstarke Nase nach kleinen roten und schwarzen Beeren, ergänzt durch Caramel und Schokoladentarte, auch eine feine Spur Lakritze. Am Gaumen fällt zunächst die Eleganz auf, er ist sehr zugänglich und ausgeglichen. Von sehr feiner Struktur, ausdrucksstark; die Eleganz setzt sich fort ins warme, feinfruchtige Finale.
Abbinamenti:
Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.
Consigli per il consumo:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Bruno Clair
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0572911

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

Chambolle-Musigny AOC

Les Veroilles
Domaine Bruno Clair

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

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