



2012 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Domaines Roux Père & Fils

Gesuchte Burgund-Appellation

Descrizione del vino:

Traumhafter roter Burgunder aus einer der berühmtesten Appellationen der Côtes de Nuits. Das Familiengut Roux Père & Fils besitzt sehr alte Rebstöcke.

Nota di degustazione:

Rubinrot von guter Intensität. Rote Kirschrucht, Waldhimbeeren und eine leichte Rauchnote in der gediegenen Nase. Sehr feiner Auftakt, abgelöst von wiederum viel roter Beerenfrucht, die sich auch am Gaumen bestätigt, intensiv und voller Wärme; nun auch subtile Malztöne und etwas Zimt; von exzellenter Textur und feinem Tanninkleid; aromatisch anhaltend bis in den langen Abgang.

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:	Roux Père & Fils
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	14 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0795112

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes

Domaines Roux Père & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.