



## 2013 Gevrey-Chambertin AOC

Vicilles Vignes, Les Crais, Pierre Naigeon

Der Lieblingswein von Napoleon

### Nota di degustazione:

Funkelndes Rubin mit violetten Akzenten. Rotbeerige Nase mit viel Himbeer- und Kirschfrucht und Gewürzen. Trinkt sich ausgesprochen elegant und mit intensiver Frucht, geschmeidig und spannend-animierend. Neben der schönen Frucht kommen auch dezente Rauaromen und Kräuter hinzu. Feine, exzellent eingebundene Tannine, ein Klasse-Gevrey-Chambertin mit viel Struktur und Qualität bis ins lang anhaltende Finale.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Côte de Nuits
<b>Produttore:</b>	Domaine Les Astrelles
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0571113

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Vieilles Vignes  
Les Crais  
Pierre Naigeon

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Score 18/20  
**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir  
**Maturità:** Jetzt bis 2027  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 12 Monate im 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.