



2011 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Les Crais, Pierre Naigeon

Die Rarität aus der Kult-Appellation

Nota di degustazione:

Strahlendes Rubin, violette Akzente. Kleine, rote Beeren wie Himbeeren und Kirschen, der Duft nach Bienenhonig sowie etwas Pain d'épices. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer ausgesprochen eleganten und intensiven Frucht, geschmeidig und sehr animierend; nun gesellen sich auch Ruchbrotaromen und etwas Rauch dazu; die Tannine sind exzellent eingebunden, dieser Gevrey-Chambertin zeigt viel Rückgrat; lange anhaltendes 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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine Les Astrelles
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0571111

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 2025
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.