



2010 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Echezeaux, Pierre Naigeon

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:	Trozt grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0572010

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes
Echezeaux
Pierre Naigeon

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticultura:	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.