2015 Gevrey-Chambertin

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Einer der besten 1ers aus Spitzenjahrgang 2015!

Descrizione del vino:
Die Premier Cru-Lage Lavaut-Saint-Jacques liegt westlich des Dorfes Gevrey-Chambertin auf etwa 300 Meter Höhe und zeichnet sich durch einen felsigen Unterboden aus, der mit tiefrotem Lehm und fossilem Gestein bedeckt ist. Im kühlen Mikroklima dieses Terroirs reifen die Trauben erst recht spät aus und bringen einen eleganten Pinot mit großer Finesse und exzellenter Substanz hervor.

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:	Frédéric Magnien
Valutazioni:	Score 19.5/20
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870915

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

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Lavaut-St-Jacques 1er Cru AOC
Frédéric Magnien (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	20 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.

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