



## 2015 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Les 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:**

**Vinificazione:** 12 Monate im Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.7 %

**Maturità:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Numero di articolo:** 0572015

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Vieilles Vignes  
Les Echezeaux  
Pierre Naigeon

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.7 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.