



## 2020 Gevrey-Chambertin

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

Top-1er-Cru Lage mit gerade einmal 9,5 Hektar

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

Kräftige, tiefgründige Farbe, im Bouquet und am Gaumen rote und schwarze Johannisbeeren, schwarzer Tee, zarte Vanille, erdig-rauchige Aromen und Wildkräuter. Am Gaumen fokussiert und energiegeladen, schöne Aromen- Fülle und -Vielfalt. Neben der noch jugendlichen Fruchtkomponente zeigt sich eine superbe, animierende Mineralität mit gewaltigem Potential weiterer Reife.

### **Passt zu:**

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.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Nuits
<b>Produzent:</b>	Frédéric Magnien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0870920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin**

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

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir  
**Weinbau:** Bio  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.