



2013 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Les Crais, Pierre Naigeon

Der Lieblingswein von Napoleon

Nota di degustazione:

Funkelndes Rubin mit violetten Akzenten. Rotbeerige Nase mit viel Himbeer- und Kirschfrucht und Gewürzen. Trinkt sich ausgesprochen elegant und mit intensiver Frucht, geschmeidig und spannend-animierend. Neben der schönen Frucht kommen auch dezente Rauaromen und Kräuter hinzu. Feine, exzellent eingebundene Tannine, ein Klasse-Gevrey-Chambertin mit viel Struktur und Qualität bis ins lang anhaltende 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 im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0571113

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 2027
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 12 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.