Gevrey-Chambertin AOC

Domaine Henri Rebourseau

Sicherer Tipp im Bereich der besten Villages aus Gevrey

Beschreibung:
Was für ein Niveau für eine Dorflage! Ein facettenreicher Gevrey-Chambertin, in dessen Wohlgeschmack sich aromatische Intensität par excellence mit Feinheit und Eleganz vereint. Kirschen, Himbeeren und Gewürze im konzentrierten Duft, seidige Tannine am Gaumen, mit perfekt eingebundenem Holz und begeisternder Länge am Abgang. Ein Pinot Noir Village, der Lust macht auf die großen Crus der Domaine Rebourseau.

Aromenprofil:
Tiefgründige, violette Farbe, dann folgt eine köstliche und dunkle Frucht mit einem frischen roten Schimmer in der Mitte, viel Geschmeidigkeit und Reichtum für einen Villages. Diese Cuvée umfasst die besten Lagen des Weinbergs Champs Chenys Die Säure ist reif und von bester Qualität. Bis ins Finale mit bemerkenswerter Länge und Komplexität.

Passt zu:
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Nuits
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1162723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch