



Gevrey-Chambertin AOC

Claude Dugat

Dorflage mit Kultcharakter

Beschreibung:

Dieser Gevrey-Chambertin interpretiert den kraftvollen Charakter der Appellation mit bemerkenswerter Finesse - und stellt eindrucksvoll unter Beweis, warum diese Herkunft so geschätzt wird. Die Trauben stammen von kalk- und tonhaltigen Böden rund um Gevrey, werden streng selektiert und mit feinem Händchen vinifiziert. Ein behutsamer Ausbau im Holz bewahrt die Klarheit des Terroirs und verleiht dem Wein Struktur, ohne ihn zu überformen. Ein Pinot Noir mit Substanz und Balance, mit seidigem Tannin und jener subtilen Größe und zeitlosen Schönheit, die große Burgunder so besonders macht.

Aromenprofil:

Passt zu:

Geschmortem Wildragout, gebratener Taubenbrust oder herzhafter Linsen-Gemüse-Pfanne. Ebenso passt er zu Boeuf Bourguignon, langsam geschmortem Coq au Vin oder zu gereiftem Comté und gebratenen Steinpilzen.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Nuits

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1080422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Claude Dugat

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.