



Gevrey-Chambertin AOC

Les Crais, Domaines Les Astrelles (Bio)

Burgunder-Rarität von Pierre Naigeon!

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubin mit violetten Akzenten. Dominant von roten Beeren geprägte Nase mit satter Himbeer- und Kirschfrucht – würzig untermalt. Feiner und saftiger Pinot mit viel Fokus auf köstliche Frucht, geschmeidig und spannend-animierend. Daneben schmeckt man dezente Raucharomen und Kräuter. Feine, exzellent eingebundene Tannine, ein Klasse-Gevrey-Chambertin mit viel Struktur und Qualität bis ins lang anhaltende Finale.

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:

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

| | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Subregion: | Côte de Nuits |
| Produzent: | Domaines Les Astrelles (Bio) |
| Ausbau: | 15 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| Alkoholgehalt: | 13.0% |
| Rebsorte(n): | 100% Pinot Noir |
| Artikelnummer: | 0571121 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Les Crais
Domaines Les Astrelles (Bio)

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Pinot Noir |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| Ausbau: | 15 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.0% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |