



## Gevrey-Chambertin

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

Bekannte Top 1er Cru Lage in Gevrey 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.

### Aromenprofil:

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.

### Temperatur:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Côte de Nuits
<b>Produzent:</b>	Frédéric Magnien (Bio)
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0870916

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin**

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

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20, Antonio Galloni 91-93/100, Allen Meadows 91-93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.