



Gevrey-Chambertin

Lavaux-St-Jacques 1er Cru AOC, Pierre Naigeon (Bio)

Kraft und Finesse perfekt vereint

Beschreibung:

Erst kürzlich haben Isabelle und Jean-Marie Chapier die Domaine übernommen, doch bereits mit diesem Jahrgang ist ihnen ein absoluter Ausnahmewein gelungen. Die Premier-Cru-Lage Lavaux-Saint-Jacques liegt westlich der Gemeinde Gevrey-Chambertin an der Côte de Nuits und zeichnet sich sowohl durch eine optimale Sonnenausrichtung aus, die eine Ausreifung der Trauben begünstigt, wie auch durch kühlende Einflüsse, die Frische und Eleganz fördern. Dieses besondere Mikroklima mit ausgeprägten Temperaturschwankungen lässt einen konzentrierten und reichhaltigen Pinot Noir heranreifen, der sich zugleich schlank und äußerst lebendig präsentiert.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Pierre Naigeon (Bio)
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1173320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Lavaux-St-Jacques 1er Cru AOC
Pierre Naigeon (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.