



Gevrey-Chambertin AOC

Seuvrées, Domaine Michel Magnien (Bio)

Gevrey-Chambertin vom Familienweingut

Beschreibung:

Die einmalige Stilistik der Weine aus Gevrey-Chambertin haben das Burgund weltberühmt gemacht. Ein wunderbares Beispiel dafür ist dieser Biowein aus einer Parzelle direkt unterhalb des Grand Crus Charmes-Chambertin. Rund 60 Jahre alte Pinot-Noir-Reben sorgen hier für Tiefe und Komplexität.

Aromenprofil:

Kraftvolles Purpur-violett, eindrucksvolles, wildes und erdiges Bouquet mit schwarzer Frucht, feuchtem Laub und Gewürzen. Am Gaumen recht druck- und kraftvoll mit erneut einer Auswahl dunkler Beerenfrüchte, Gewürze, Lakritz, Mineralität und schöner Dichte.

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

Produzent: Domaine Michel Magnien (Bio)

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1259119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Seuvrées
Domaine Michel Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.