



## 2016 Gevrey-Chambertin AOC

Creux Brouillard, Vieilles Vignes, Pierre Naigeon

Der Klassiker aus weltberühmten Lagen

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Nuits
<b>Produzent:</b>	Naigeon
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0897216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Creux Brouillard  
Vieilles Vignes  
Pierre Naigeon

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.