



## 2016 Gevrey-Chambertin

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

Bekannte Top 1er Cru Lage in Gevrey mit gerade einmal 9,5 Hektar

**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:**

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>	Frédéric Magnien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	20 Monate in 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>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<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 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.