



## 2017 Nuits-St-Georges AOC

Les Charmottes, Vieilles Vignes, Pierre Naigeon

Herrlich

### **Degustationsnotiz:**

Wundervolle Pinotfarbe, im Duft und am Gaumen mit floraler Art, Veilchen und roter Beerenfrucht. Sehr saftig, zugleich elegant und trinkanimierend. Perfekt mit z.B. Gegrilltem vom Lamm oder Schwein oder aber zu Weichkäsen.

### **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:**

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 19/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0897117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Nuits-St-Georges AOC**

Les Charmottes  
Vieilles Vignes  
Pierre Naigeon

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im 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.