



2017 Gevrey-Chambertin AOC

Regnard, Hubert Lignier

Immer auf höchstem Niveau

Beschreibung:

Die Rebstöcke, von denen die Trauben für diesen Vorzeige-Gevrey stammen, sind teilweise bis zu 70 Jahre alt. Die Reben sind nach Süden ausgerichtet, was zu einer schönen Reife der Trauben führt, die Hubert Lignier Jahr für Jahr zu einem intensiven Burgunder mit attraktiver Frucht keltert. Obwohl dieser Wein sich schon in jungen Jahren grosszügig präsentiert, hat er auch ein sehr gutes Lagerpotential.

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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Domaine Lucie & Auguste Lignier
Bewertung(en):	
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0647217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Regnard
Hubert Lignier

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.