



2019 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.

Degustationsnotiz:

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.

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
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-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
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.