



2021 Gevrey-Chambertin AOC

Domaine Les Astrelles (Bio)

Ein Traumjahrgang

Beschreibung:

2021 war ein perfektes Jahr im Burgund – der Gevrey durfte 15 Monate ins Holz: Helles Rubinrot, würzig fein duftend, dunkle Früchte am Gaumen, seidige Tannine, steht noch am Anfang seiner Entwicklung. Da wächst ein neuer Stern heran – einziger Nachteil: von diesem großartigen Stoff wurden leider nur 1500 Flaschen gefüllt.

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
Produzent:	Naigeon
Bewertung(en):	Score 18.5/20, James Suckling 93/100
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1280121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Domaine Les Astrelles (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	15 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.