



## 2015 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Les Crais, Pierre Naigeon

Burgunder-Rarität von Pierre Naigeon

### Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubin mit violetten Akzenten. Dominant von roten Beeren geprägte Nase mit satter Himbeer- und Kirschrucht – würzig untermalt. Feiner und saftiger Pinot mit viel Fokus auf köstliche Frucht, geschmeidig und spannend-animierend. Daneben schmeckt man dezente Raucharomen und Kräuter. Feine, exzellent eingebundene Tannine, ein Klasse-Gevrey-Chambertin mit viel Struktur und Qualität bis ins lang anhaltende Finale.

### 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>	Pierre Naigeon
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0571115

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Vieilles Vignes  
Les Crais  
Pierre Naigeon

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<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.