



## 2014 Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes, Pierre Naigeon

Sinnlicher Verführer

**Degustationsnotiz:**

Rubinrot, leicht aufhellend. Himbeeren und Hagebutten-Konfitüre in der attraktiven Nase, deutlich mineralische Noten mit Würze aus seinem Terroir. Von bemerkenswerter Eleganz und beeindruckender Intensität, es dominieren Walderdbeeren, etwas Veilchen und Malz; sehr feine Gerbstoffe zeugen von hoher Kunst beim Einsatz der Barriques. Anhaltend-intensives 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>	Naigeon
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0764114

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chambolle-Musigny AOC**

Vieilles Vignes  
Pierre Naigeon

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<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.