



Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Burgund

Gebiet (Betriebssitz): Gevrey-Chambertin

Jahrgang: 2015 Rebsorte: Pinot Noir Alkoholgehalt: 13 % Reife: bis 2027

Bodentyp: kalkhaltiger Tonboden mit großem Mergel-Anteil

Vinifizierung/Ausbau: Die Gärung erfolgte in Tanks zwischen 3 und 4 Wochen. Danach

wurde der Wein 18 Monate in Eichenfässern ausgebaut.

Kategorie: Rotwein Süße: Trocken

Speiseempfehlung:

Geflügel: Grillen/Braten

Kalb: Gebacken

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 104.80

Verkostnotiz

sehr beeindruckende, dichte Farbe; Aromen nach schwarzen Früchten, leicht würzig