

Gevrey-Chambertin AOP

Typischer Pinot Noir von der Côte de Nuits. Präsentiert sich leicht animalisch mit Aromen von Waldboden und Schwarze Johannisbeere. Zupackend am Gaumen mit deutlich spürbaren Tanninen und feiner Säurestruktur. Der Neuholzanteil von 35% sorgt für eine feine Röstaromatik und gibt dem Wein ein stabiles Gerüst. Braucht Zeit um sein volles Potenzial zu entfalten.

Erzeuger:	Château de Melin
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2022
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Hirschgulasch oder geschmorte Rinderbrust aus dem Smoker
Artikel-Nr.	17266
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	24
Gesamtsäure (g/l)	5,8
Restzucker (g/l)	0,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	51
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,1
Weinstil	Holzfass

