

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 |

