



ROPITEAU FRÈRES GEVREY-CHAMBERTIN AOP

2021 | 0,75 l

CHARAKTER

Eleganter Gevrey-Chambertin aus 100 % Pinot Noir, gewachsen auf kalk- und mergelhaltigen Böden mit optimaler Sonnenausrichtung. Im Glas zeigt er ein intensives Rubinrot, in der Nase Aromen von roten und schwarzen Früchten mit reifebedingten Noten von Moschus und Lakritz. Am Gaumen ausgewogen mit weichen Tanninen und frischer Säure, sehr harmonisch mit gutem Reifepotenzial. Ausgebaut in Holzfässern mit 14–16 Monaten Reife, davon 20 % neues Holz, was dem Wein zusätzliche Komplexität verleiht.

FARBNUANCE

Tief dunkelrot mit violetter Schimmer

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Bourgogne

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

100% Pinot Noir

SERVIERVORSCHLAG

Gerichte mit Lamm oder Rind, Coq au Vin, gereifte Käse

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13 % vol | 1,9 g/l | 6,1 g/l

AUSBAU

14-monatige Reifung in Eichenfässern

TRINKTEMPERATUR

16–17 °C

MIS EN BOUTEILLE À NUITS-SAINT-GEORGES PAR ROPITEAU FRÈRES, COUR DES HOSPICES, MEURSAULT, FRANCE

MARKE | PRODUZENT

Ropiteau Frères

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 43316