ROPITEAU

Art.-Nr. 43316

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 violettem Schimmer

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

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

AUSBAU

14-monatige Reifung in Eichenfässern

MARKE | PRODUZENT

Ropiteau Frères

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Bourgogne

REBSORTE(N)

100% Pinot Noir

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13 %

TRINKTEMPERATUR

16-17 °C

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

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

Enthält Sulfite

Artikelnummer	43316
Inhalt VKE	0,75 l
VKE Maße	8,2 x 8,2 x 29,6
VKE Gewicht brutto	1,317
GTIN/EAN VKE	3473120000873
GTIN/EAN VPE	3473120600875

Zollpos.	22042143
Inhalt VPE	6
VPE Maße	26,5 x 18 x 31,7
VPE Gewicht brutto	8,48
VPE/Lage	19
VPE/Pal.	95

MACK & SCHÜHLE
THE WINE AND SPIRITS FAMILY

Mack & Schühle AG
Neue Straße 45
D-73277 Owen (Teck)

Fon +49 7021 5701 0
Fax +49 7021 5701 150

willkommen@mus.de
mack-editions.de
DE-ÖKO-006