



LANDOLT WEINE



Gevrey-Chambertin AOC Dufouleur Frères 2014

Herkunft	France, Burgund
Traubensorten	Pinot Noir
Produzent	Dufouleur Frères
Ausbau	Barrique
Alkoholgehalt	13 %
Trinkreif	2 - 5 Jahre nach Ernte
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Artikelnummer	5710714
Gebinde	6er Karton

Degustationsnotizen

Tiefes Rubin mit granatroten Reflexen. Sortentypisches Bouquet nach Himbeeren und reifen Walderdbeeren. Weich im Antrunk, kraftvoll und reichhaltig am Gaumen.

Empfehlungen

Der Gevrey-Chambertin ist der ideale Begleiter zu Wild und Wildgeflügel sowie zu einem Roastbeef oder Rindsbraten. Als Käse harmonieren Brie und Camembert (nicht überreif).

Bemerkungen

Der Gevrey-Chambertin vereinigt Grazie mit Stärke, er verbindet Festigkeit und Kraft mit Feinheit und Delikatesse. Er allein vereinigt in sich die grossen Burgunder. In dieser Gemeinde gedeihen so grosse Gewächse wie Chambertin, Chambertin Clos de Bèze, Mazis-Chambertin, Grotte-Chambertin, um nur einige zu nennen. www.dufouleur-freres.com