



Gevrey-Chambertin AC 2017

**Rote Beeren, Lakrize, mineralische
und florale Noten, feine Textur, sehr
nachhaltig**

Winzer: Boillot

Region: Burgund

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Farbe: rot

Ausbau: Barrique

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Reh und Hirsch mit Steinpilzen,
Rinderbraten im Rotwein geschmort

0.75 l – Bestellnummer n203017

Boillot Burgund

Gevrey-Chambertin ist eine der berühmtesten Appellationen an der Côte de Nuits, dem nördlichen Teil der Côte d'Or. Es darf nur Pinot Noir angebaut werden, der Hektarhöchstertag ist mit 40 Hektolitern gering. Die Weine sind äußerst komplex und kraftvoll und zeigen

die klassischen Aromen schwarzer Johannisbeeren und dunkler Früchte. Die Domaine von Lucien Boillot ist in Gevrey ansässig. Zum Betrieb gehören 14 Hektar in Gevrey, aber auch in Nuits, Volnay und Pommard.