



Bourgogne AOC Pinot Noir

Les Maladières, Vieilles Vignes, Domaines Les Astrelles

Ein Pinot-Noir mit Power und Trinkfluss

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Typisches, funkelndes Rubinrot mit violetten Nuancen. Feinwürzige Nase mit viel Himbeerfrucht, roten Waldbeeren und floralen Noten. Sehr puristischer und sortentypischer Geschmack mit viel frischer und wunderbarer Pinotfrucht, rotbeerige Aromatik, feine Gewürze, geschliffene Tannine und bestens integrierte Fruchtsäure. Besitzt in seiner Klasse viel Textur und Nachhall, ein Bourgogne Rouge der Extraklasse.

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Burgund

Produzent: Vieilles Vignes

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 0570921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC Pinot Noir

Les Maladières
Vieilles Vignes

Herkunft:	Frankreich
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.