



Santenay AOC

Les Hâtes, Domaine Belleville

Feine Frucht und zarte Struktur – eine burgundische Delikatesse

Beschreibung:

Dieser Pinot Noir stammt aus einem kleinen Climat, dessen karge Ton-Kalkstein-Böden von Natur aus nur geringe Erträge hervorbringen. Zudem liegt das Alter der Rebstöcke bei mehr als 35 Jahren, was für eine tolle Konzentration der Frucht sorgt. Nach knapp 18 Monaten im Holzfass (35% neu) zeigt sich dieser Santenay duftig und vielschichtig in der Aromatik sowie intensiv und geschmeidig am Gaumen, mit großartiger Balance von Kraft und Frische.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Domaine Belleville
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0995722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Santenay AOC

Les Hâtes
Domaine Belleville

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.