



Bourgogne AOC Pinot Noir

Domaine Faiveley

Einer der feinsten Bourgogne Rouge

Beschreibung:

Einer der feinsten Bourgogne Rouge und Visitenkarte der Faiveleys, der ungemein viel Burgund zu einem moderaten Preis bietet.

Aromenprofil:

Seriöser Pinot Noir mit köstlicher und reichhaltiger Kirschfrucht, etwas Cassis mit überraschend viel Struktur und guter Länge am Gaumen.

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Burgund

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1306122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC Pinot Noir

Domaine Faiveley

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.