



Santenay AOC

Les Prarons, Domaines Roux Père & Fils

Eleganter, ausgewogener Santenay

Beschreibung:

Aromenprofil:

Strahlendes Rubinrot, attraktive Nase mit viel Himbeeren und reifen Kirschen, etwas Rauch und Lakritze. Schöne Intensität im Mund, wiederum rotbeerige Frucht, wunderbar frisch und animierend, dabei saftig und elegant bleibend. Mittlere Länge im Abgang. Ein rundum ehrlicher und guter Burgund-Wert!

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: Domaines Roux Père & Fils

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0765613

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Santenay AOC

Les Prarons
Domaines Roux Père & Fils

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.