



Clos de Vougeot

Grand Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Großer Pinot vom Jungstar des Burgund

Beschreibung:

Clos de Vougeot ist einer der berühmtesten Weinberge in der Subregion Côte de Nuits im nördlichen Burgund, und nach Corton die zweitgrößte Grand-Cru-Lage an der gesamten Côte d'Or. Der Weinberg ist in 100 verschiedene Parzellen unterteilt, die ausschließlich mit Pinot Noir bepflanzt sind – Pierre Girardins mehr als vierzig Jahre alte Reben wachsen im oberen Teil des Clos, der mit Böden aus kieseligem Kalkstein nicht nur den besten Untergrund bietet, sondern dank seiner sanften Ostausrichtung auch von der Morgensonne profitiert. Mit beeindruckender Präzision bringt der Jungwinzer das Terroir im Clos de Vougeot mit einem Pinot Noir zum Vorschein, der gleichermaßen von perfekt entwickelter Frucht wie von Eleganz und Seidigkeit bestimmt ist.

Aromenprofil:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Subregion: | Côte de Nuits |
| Produzent: | PVG Pierre Girardin |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.0% |
| Rebsorte(n): | 100% Pinot Noir |
| Artikelnummer: | 1064023 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de Vougeot

Grand Cru AOP
PVG Pierre Girardin

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Pinot Noir |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.0% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |