



Vosne-Romanée

Les Suchots 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Prestigeträchtiger Premier Cru

Beschreibung:

Umgeben von zahlreichen Grand Cru-Lagen ist Les Suchots der größte Premier-Cru-Climat in der Appellation Vosne-Romanée und bringt regelmäßig qualitativ außergewöhnlich gute rote Burgunder hervor. Zahlreiche Top-Produzenten besitzen hier Parzellen – so auch Pierre Girardin. Seine Pinot Noir-Reben sind mehr als siebenzig Jahre alt und stehen im Bereich Grand Suchots, der unmittelbar an die Grand Cru-Lage Richebourg angrenzt. Das Terroir wird biologisch bewirtschaftet. Nach der Ernte werden die Früchte als ganze Trauben mit weinbergseigenen Hefen vinifiziert und anschließend drei Monate imahltank sowie zwölf Monate in neuen Holzfässern ausgebaut. Ein echter Geheimtipp für Pinot-Fans.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1117623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vosne-Romanée

Les Suchots 1er Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.