



Vosne-Romanée AOP

La Colombière, PVG Pierre Girardin

Duftige Eleganz aus dem Herzen von Vosne

Beschreibung:

Der Vosne-Romanée La Colombière von Pierre Girardin stammt aus einer traditionsreichen Parzelle im Dorfkern von Vosne – einer Lage, die für besonders feine, duftige und harmonische Pinot Noirs bekannt ist. Die Böden bestehen aus einem Mosaik aus kalkreichem Lehm, feinen Steinen und älteren Kieslagen. Dieser Untergrund bringt Weine hervor, die weniger von Kraft als von Feinheit, Balance und einer warmen, subtilen Würze geprägt sind. Die Reife im französischen Eichenfass, mit dem, typisch für Pierre Girardin, wohldosierten Einsatz neuer Fässer, unterstützt Struktur und Textur, ohne ihm die Eleganz zu nehmen.

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:	1410123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vosne-Romanée AOP

La Colombière
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
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.