



Vosne-Romanée

Les Beaumonts 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Kalk, Kühle, Klarheit – der unverwechselbare Ausdruck von Les Beaumonts

Beschreibung:

Der Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaumonts von Pierre Girardin stammt aus einer hoch angesehenen Premier-Cru-Lage oberhalb des Dorfes, wo karge, kalkreiche Böden und ein etwas kühleres Mikroklima einen Pinot Noir von großer Spannung hervorbringen. Les Beaumonts gilt als eines jener Terroirs, in denen die Eleganz von Vosne mit einem Hauch mehr Struktur und Tiefe zusammenkommt – ein Weinberg, der für energiegeladene, duftige und zugleich markante Weine steht. Pierre Girardin vinifiziert diesen Premier Cru mit seinem typischen minimalistischen Ansatz: niedrige Erträge, sorgfältige Handlese und eine schonende Extraktion, die ausschließlich auf Finesse ausgerichtet ist.

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:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1410223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vosne-Romanée

Les Beaumonts 1er Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.