



Bourgogne AOC Rouge

Claude Dugat

Einer der besten Bourgognes Rouges

Beschreibung:

Der Bourgogne Rouge von der Familiendomaine Dugat ist ein eindrucksvolles Beispiel dafür, wie viel Größe bereits in der kleinsten Herkunft liegen kann: ein Basis-Burgunder auf höchstem Level. Mit höchster Sorgfalt vinifiziert, zeigt er eine präzise, kühle Frucht von roten Beeren, unterlegt von feiner Würze und subtiler Erdigkeit. Am Gaumen wirkt er seidig und fokussiert, mit einer fast schwebenden Eleganz und bemerkenswerter Tiefe. Kein vordergründiger Wein, sondern einer, der sich mit jeder Minute mehr entfaltet – vielschichtig, souverän und von nobler Zurückhaltung.

Aromenprofil:

Passt zu:

Gebratener Hähnchenkeule, zartem Schweinefilet oder einer Gemüsetarte mit Zucchini und Tomaten. Ebenso köstlich zu klassischem Coq au Vin, Terrine de campagne oder mildem Brie mit knusprigem Baguette.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Burgund

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1080322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC Rouge

Claude Dugat

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
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.