



## Auxey-Duresses

1er Cru AOC, Comte Armand, Domaine des Epeneaux

Eine der meist unterschätzten Appellationen des Burgund

### Beschreibung:

Für diesen Wein werden die Trauben von zwei der wertvollsten Parzellen der Gemeinde zusammengestellt. Während "Les Breterins" ein nach Süden ausgerichtetes Terrain mit hellem, weißem Boden ist, der zu einer früheren Reife und Wein führt, der reich an delikater Frucht sind, ist "Les Duresses" nach Südosten exponiert und besitzt einen Untergrund mit dichter, brauner Lehmerde, die einen Wein mit zarter Adstringenz hervorbringt. Die Komplementarität dieser beiden Parzellen ergibt einen kraftvollen Wein mit charakteristischen Noten von roten Kirschen und rosa Pfefferkörnern, mit dunklen Tanninen und frischer, sehr eleganter Struktur.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Comte Armand
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1092621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Auxey-Duresses**

1er Cru AOC  
Comte Armand

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Decanter 90/100, Vinous 87-89/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.