



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.

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: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1117621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vosne-Romanée

Les Suchots 1er Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 94/100, 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.