Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC, Domaine Les Astrelles

Julien Millet hebt diesen Pinot auf ein neues Niveau

Beschreibung:
Schon unter dem Vorbesitzer Pierre Naigeon war das hier eine gute Adresse, aber mit der Verpflichtung des talentierten Julien Millet gelang den neuen Besitzern, Familie Chapier, ein Qualitätssprung, da ist jetzt viel mehr Dynamik zu spüren. Schon sein Vater Francois war einer der besten Önologen in Burgund – und ein perfekter Lehrmeister. Kraftvoller Kern, seidig umhüllt, langer Abgang – ein klassischer Burgunder, der unmittelbar begeistert. Rubinrot mit violetten Reflexen, viel Kirsche in der Nase, am Gaumen zunächst straff, aber auch mit Kraft und Würze, dunkle Früchte und Lorbeer sind präsent, im Abgang dann mit guter Länge. Die mehr als 30 Jahre alten Reben stehen auf Kalkmergel zwischen 250 und 480 Meter und sorgen mit niedrigen Erträgen und der Mineralität des Bodens für diese gelungene Mischung aus Finesse und Intensität.
Aromenprofil:

Passt zu:
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.
Temperatur:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Burgund
Produzent:	Domaine Les Astrelles
Alkoholgehalt:	12.5%
Artikelnummer:	1173121

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC
Domaine Les Astrelles

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch