



Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC, Domaine Les Astrelles (Bio)

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Domaine Les Astrelles (Bio)
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1173122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits AOC
Domaine Les Astrelles (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.