



## Vosne-Romanée AOC

Champs Perdrix, Pierre Naigeon

Ein Pinot-Verführer erster Klasse

### **Beschreibung:**

Vosne-Romanée ist die Heimat einer Reihe sagenumwobener Grands Crus: Romanée-Conti, Romanée Saint-Vivant, La Romanée und viele weitere Top-Terroirs des Burgund befinden sich hier. Unweit dieser prestigeträchtigen Lagen wachsen die Trauben für diesen raffinierten Pinot Noir von Pierre Naigeon, der mit Aromen von roten Früchten, floralen Veilchennoten sowie einer feinen Mineralik gefällt.

### **Degustationsnotiz:**

Intensives, nahezu schwarzes Purpur. Im Duft intensive Würze, Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Lakritze und erdige Noten. Am Gaumen vollmundig und rundum verführerisch. Schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeere, ledrig-erdige Aromen und feinste Röstaromen.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

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 Nuits
<b>Produzent:</b>	Pierre Naigeon
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1173220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Vosne-Romanée AOC**

Champs Perdrix  
Pierre Naigeon

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.