



## 2017 Mercurey

Clos l'Evêque 1er Cru AOC, Domaine de Suremain

Die spannende Entdeckung aus dem Burgund

### Degustationsnotiz:

Intensives Rot, das ultrafeine Bouquet zeigt attraktive Frucht reifer schwarzer Johannisbeeren, Kirschen, zart auch Cassis mit floralen Aromen. Trinkt sich dann verführerisch offen mit einem idealem Mix aus Kraft, Nachhall und Dichte, aber auch Eleganz, Finesse und subtiler Würze. Wundervoll offene und präsenste Frucht, dazu feine, saline Noten aus dem Kalkgestein gepaart mit edlem Tanningerüst und sanfter Fruchtsäure. Toller Pinot aus der bekanntesten 1er Cru Lage Mercureys. Satter Nachhall, bereits jetzt ein Genuß, aber auch mit noch viel Potenzial zur weiteren Verfeinerung.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte Chalonnaise
<b>Produzent:</b>	Domaine de Suremain
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0917817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mercurey**

Clos l'Evêque 1er Cru AOC  
Domaine de Suremain

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.