2017 Santenay AOC

Les Hâtes, Domaine Belleville

Feine Frucht und zarte Struktur – eine burgundische Delikatesse

Beschreibung:
Dieser Pinot Noir stammt aus einem kleinen Climat, dessen karge Ton-Kalkstein-Böden von Natur aus nur geringe Erträge hervorbringen. Zudem liegt das Alter der Rebstöcke bei mehr als 35 Jahren, was für eine tolle Konzentration der Frucht sorgt. Nach knapp 18 Monaten im Holzfass (35% neu) zeigt sich dieser Santenay duftig und vielschichtig in der Aromatik sowie intensiv und geschmeidig am Gaumen, mit großartiger Balance von Kraft und Frische.
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:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Belleville
Bewertung(en):	Decanter 92/100
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0995717

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Santenay AOC

Les Hâtes
Domaine Belleville

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Decanter 92/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de