



## 2018 Corton Clos du Roi

Grand Cru AOC, PVG Pierre Girardin, PVG Pierre Girardin

Eines der besten Terroirs im Burgund

### **Beschreibung:**

Der Montagne de Corton ist ein großer Kalksteinfelsen, der wie eine Insel etwas abseits vom berühmten Steilhang der Côte d'Or liegt. Rebstöcke nehmen fast jeden Teil dieses majestätischen Hügels ein, wobei sich der als Grand Cru klassifizierte Abschnitt nur von Osten nach Westen erstreckt. Die ummauerte Einzellage Le Clos du Roi ist eines der angesehensten Terroirs der Appellation Corton Grand Cru und liegt hoch oben an den östlichen Hängen des Hügels. Hier profitieren die Trauben beim Reifeprozess sowohl von einer optimalen Sonnenexposition wie auch von kühlenden Klimaeinflüssen, die Frische und Spannung bewahren. Der hochklassige Pinot Noir, den Pierre Girardin daraus keltert, zeichnet sich deshalb gleichermaßen durch Reichtum wie Struktur aus und ist ein durch und durch klassischer Burgunder mit hervorragendem Lagerpotenzial – ausgestattet mit vielschichtiger Aromatik und einem herrlichen Spiel von zarter Mineralik, feiner Extraktsüße und perfekt ausgereiftem Tannin.

### **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:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Pierre Vincent Girardin
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 93/100
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1063918

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Corton Clos du Roi**

Grand Cru AOC

PVG Pierre Girardin

PVG Pierre Girardin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.