



2018 Volnay AOC

PVG Pierre Girardin

Geschmeidiger Terroir-Pinot von der südlichen Côte d'Or

Beschreibung:

Die Appellation Volnay ist bekannt für ihre weich strukturierten und fein duftigen Weine von überraschender Langlebigkeit. Pierre Giradins Volnay verkörpert diese Stilistik geradezu archetypisch und vereint Frische, Anmutigkeit und Eleganz par excellence – das zarte rotbeerige Bouquet wird bestens von runden Tanninen und zarter Mineralik gestützt. Lehmig-kalkige Böden, Ernte von Hand und 12 Monate in kleinen Fässern verleihen diesem Pinot seinen perfekten Schliff.

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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Pierre Vincent Girardin
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1063718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Volnay AOC

PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.