



2018 Auxey-Duresses

1er Cru AOC, Comte Armand, Domaine des Epeneaux

Eine der meist unterschätzten Appellationen des Burgund

Beschreibung:

Für diesen Wein werden die Trauben von zwei der wertvollsten Parzellen der Gemeinde zusammengestellt. Während "Les Breterins" ein nach Süden ausgerichtetes Terrain mit hellem, weißem Boden ist, der zu einer früheren Reife und Wein führt, der reich an delikater Frucht sind, ist "Les Duresses" nach Südosten exponiert und besitzt einen Untergrund mit dichter, brauner Lehmerde, die einen Wein mit zarter Adstringenz hervorbringt. Die Komplementarität dieser beiden Parzellen ergibt einen kraftvollen Wein mit charakteristischen Noten von roten Kirschen und rosa Pfefferkörnern, mit dunklen Tanninen und frischer, sehr eleganter Struktur.

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:	Comte Armand - Domaine des Épeneaux
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1092618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Auxey-Duresses

1er Cru AOC
Comte Armand
Domaine des Epeneaux

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.