



2019 Rully AOC Rouge

Clos de Bellecroix, Domaine de la Folie

Die Rully-Überraschung in Rot

Degustationsnotiz:

Kräftige Farbe, verführerischer Pinotduft mit viel schwarzer Beerenfrucht und frischen Kräutern sowie zart erdigen Nuancen. Im Mund sehr offen, großzügig in der Frucht, saftiger, satter Fruchtkorb aus reifen Brombeeren, Heidelbeeren und schwarzen Johannisbeeren, die dominieren. Dazu eine feine Pfeffernote sowie dezente Röstaromen. Bis in den langen Abgang das reinste Vergnügen.

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 Chalonnaise
Produzent:	Domaine de la Folie
Bewertung(en):	Antonio Galloni 91/100
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1108619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rully AOC Rouge

Clos de Bellecroix
Domaine de la Folie

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 91/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.