



2020 Bourgogne AOC Pinot Noir

Vieilles Vignes, Pierre Naigeon (Bio)

Pinot-Noir-Verführung in Bioqualität

Beschreibung:

Ob Bourgogne Rouge oder Bonnes-Mares Grand Cru – alle Weinberge der Domaine werden gleich behandelt und zertifiziert biologisch ohne den Einsatz von Herbiziden, Insektiziden oder synthetische Anti-Fäulnis-Behandlungen bewirtschaftet. Alte Reben, niedrige Traubenerträge und eine streng selektive Ernte sorgen für eine brillante Frucht, die durch kühle Mazeration, wenig Pigeage, das Umfüllen per Schwerkraft und perfekt dosierten Fassausbau optimal zum Vorschein gebracht wird.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Purpur, bereits im Duft umwerfend fruchtfokussiert, delikater mit Gewürzen und zartem Barrique. Am Gaumen ein absoluter Pinot-Verführer der ganz feinen Art: unglaublich saftige, mundwässernde, extraktsüße Frucht reifer Roter Beeren, Schwarzkirsche, Erdbeeren, Cassis, dazu verschiedene Gewürze und Kräuter, weißer Pfeffer und eine ganz dezente Röstnote. Ein wahrer Verführer für die hedonistischen Momente des Lebens, macht rundum Spaß und bleibt ultralang am Gaumen.

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:	Burgund
Produzent:	Naigeon
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1173020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC Pinot Noir

Vieilles Vignes

Pierre Naigeon (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.