



2021 Fixin AOC

L'Olivier, Domaines Les Astrelles

Ein Burgunder mit ordentlich Muckis

Beschreibung:

Helles Rubinrot, frische Kirsche in der Nase, Tannine sind spürbar, aber gleichzeitig sehr reif über den Gaumen rollend, ein Hauch Fruchtsüße, wird zunehmend präsenter, ein Hauch Zartbitterschokolade bis ins nachhaltige Finale – ein burgundisches Kraftpaket.

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 Nuits
Produzent:	Naigeon
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1280621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fixin AOC

L'Olivier

Domaines Les Astrelles

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.