



2008 Brouilly AOC Domaine des Nazins

Georges Duboeuf

Leuchtendes Rubin, mit violetten Reflexen. Vinöses Bouquet, Walderdbeeren und Himbeeren in ihrer schönsten Reife, feine Würze. Mundfüllende Aromatik nach kleinen, roten Beeren, gepart mit etwas Zimtwürze, geschmeidig und ausgesprochen elegant, ausdrucksvolles Finale.

Bewertung: Score 17/20

Herstellung: Nach der Ernte erfolgte für 8-10 Tage eine Maceration Semi-Carbonique. Dazu werden die unzerquetschten Trauben in einen fast hermetisch verschlossenen Behälter gelegt. Die unteren Beeren zerquetschen und der Most beginnt zu gären. Durch die Hefen angeregt beginnen nun auch die restlichen intakten Beeren zu gären (intrazellulär). Durch diese Art der Gärung wird die Fruchtigkeit und Finesse des Weins bewahrt. Nach dem biologischen Säureabbau reifte der Wein noch 6 bis 8 Monate.

Service: Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2013

Traubensorte(n): Gamay

Alkoholgehalt: 12.5%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Burgund

Winzer: Les Vins Georges Duboeuf

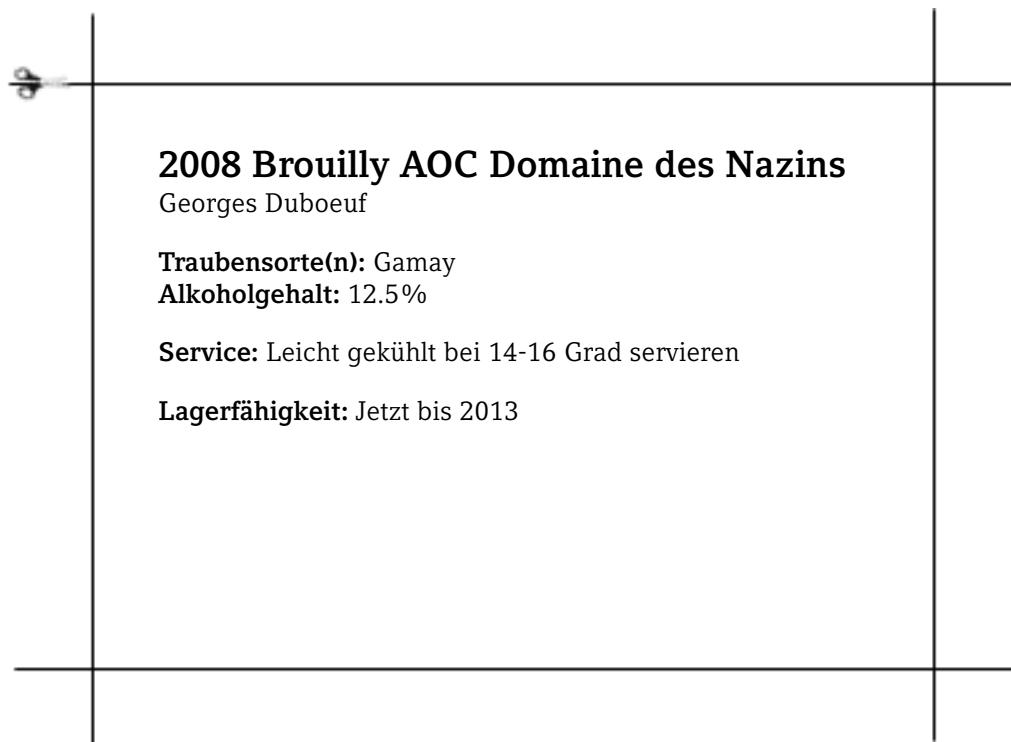
Weintyp: Fruchtbetonte Rotweine

Passt zu: einer traditionellen Wurstplatte, weissem Fleisch oder einem Hähnchen in einer feinen Sousse.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2008 Brouilly AOC Domaine des Nazins
Georges Duboeuf

Traubensorte(n): Gamay
Alkoholgehalt: 12.5%

Service: Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2013