



## Vosne-Romanée

Les Suchots 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Prestigeträchtiger Premier Cru

### Beschreibung:

Umgeben von zahlreichen Grand Cru-Lagen ist Les Suchots der grösste Premier-Cru-Climat in der Appellation Vosne-Romanée und bringt regelmässig qualitativ aussergewöhnlich gute rote Burgunder hervor. Zahlreiche Top-Produzenten besitzen hier Parzellen – so auch Pierre Girardin. Seine Pinot Noir-Reben sind mehr als siebenzig Jahre alt und stehen im Bereich Grand Suchots, der unmittelbar an die Grand Cru-Lage Richebourg angrenzt. Das Terroir wird biologisch bewirtschaftet. Nach der Ernte werden die Früchte als ganze Trauben mit weinbergseigenen Hefen vinifiziert und anschliessend drei Monate im Stahltank sowie zwölf Monate in neuen Holzfässern ausgebaut. Ein echter Geheimtipp für Pinot-Fans!

### Degustationsnotiz:

### 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

**Subregion:** Côte de Nuits

**Produzent:** PVG Pierre Girardin

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1117623

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vosne-Romanée

Les Suchots 1er Cru AOP  
PVG Pierre Girardin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.