



Pommard

Les Grands Epenots 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Einer der grossen Premier Crus von Pommard

Beschreibung:

Der Pommard 1er Cru Les Grands Epenots zählt seit Generationen zu den prestigeträchtigsten Weinbergen der Côte de Beaune. Die Lage erstreckt sich am nördlichen Rand von Pommard, auf einem nach Osten geneigten Hangfuss, wo sich kalkhaltige Feinlehme, eisenreiche Einschlüsse und steinige Unterböden abwechseln. Es ist ein Terroir, das Spannung und Kraft zugleich erzeugt und dicht gewirkte, strukturierte Pinot Noirs entstehen lässt. Während die alten Rebanlagen für natürliche Ertragsbegrenzung sorgen, werden die Trauben sorgfältig per Hand selektiert und nur minimal entrappt. Die Gärung erfolgt mit sanfter Extraktion, sodass Farbe, Struktur und aromatische Intensität aufgebaut werden, ohne Bitterstoffe oder Härte zu betonen. Der Pommard Les Grands Epenots 1er Cru von Pierre Girardin ist jedoch kein Wein, der sich sofort vollständig offenbart: Erst mit den Jahren wird er noch an Komplexität gewinnen und jene burgundische Harmonie entwickeln, in der Kraft und Eleganz nicht mehr unterscheidbar sind.

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 Beaune

Produzent: PVG Pierre Girardin

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1409923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pommard

Les Grands Epenots 1er Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.