



Vosne-Romanée AOP

Aux Champs Pedrix, PVG Pierre Girardin

Girardin-Finesse aus Vosne-Romanée

Beschreibung:

Seine kompromisslose Vinifikationsphilosophie hat Pierre Girardin in kurzer Zeit enormen Respekt eingebracht. Seine Weine stehen immer für Ausdruck der Lage und Klarheit der Frucht, nie für Schwere oder Opulenz. Der Ausbau erfolgt in französischen Eichenfässern, mit bewusst dezentem Einsatz neuer Eiche, um Struktur zu geben, ohne die feine Aromatik zu überlagern. Der Vosne-Romanée Aux Champs Perdrix von Pierre Girardin stammt aus einer hochgelegenen Parzelle am nördlichen Rand von Vosne, wo kalkreiche, steinige Böden und kühlere Luftströme besonders filigrane Pinot Noirs hervorbringen. Dieser Cru gilt als einer der feinsten Lieux-dits der Gemeinde – ein Ort, an dem Vosne seine typische Seidigkeit zeigt, untermalt von feiner mineralischer Spannung.

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: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1410023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vosne-Romanée AOP

Aux Champs Pedrix
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.