



Aloxe-Corton AOP

Brunettes et Planchots, Domaine du Château Philippe Le Hardy

Aus der Heimat ikonischer Grands Crus

Beschreibung:

Aus der unmittelbaren Nachbarschaft der legendären Grands Crus vom Montagne de Corton stammt dieser Aloxe-Corton aus den Lagen Brunettes und Planchots. Die ton- und kalkhaltigen Böden am Fuss des Hügels verleihen Struktur, Tiefe und einen markanten und ernsthaften Charakter. In der Aromatik verbinden sich dunkle Kirschen und Waldbeeren mit floralen Nuancen und feiner Würze, getragen von Frische und feinkörnigen Tanninen. Stilistisch durch und durch burgundische Klassik, zeigt dieser Pinot Noir Substanz ohne Schwere und eine wunderbare Balance, die auf Reife angelegt ist. Ein Aloxe-Corton mit ausgeprägten Herkunftscharakter, gutem Rückgrat und der stillen Autorität seiner grossen Nachbarn.

Degustationsnotiz:

Tiefes Rubinrot, im Duft und am Gaumen satte Beerenfrüchte sowohl dunkler- als auch roter Beeren, mit verschiedenen Gewürzen. Mit Luft im Glas zeigt er dann immer mehr offene, verführerische Frucht reifer Brombeere, schwarzer Johannisbeere, Sauerkirsche und Erdbeeren, untermalt mit feinen Tabakaromen. Ein betont vollmundig-saftiger Burgunder mit feinsten Tanninen und geschmeidiger Textur. Köstlich bis in den langen Abgang.

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:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Domaine du Château Philippe Le Hardy
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1414922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Aloxe-Corton AOP

Brunettes et Planchots
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.