Mercurey AOP Rouge

Les Bois de Lalier, Domaine du Château Philippe Le Hardi

Pinot-Finesse von der Côte Chalonnaise

Beschreibung:
Zwischen den sanften Hügeln der Côte Chalonnaise entstehen Pinot Noirs, die den besonderen Zauber des Burgunds in sich tragen. Kalkstein- und Feuersteinböden verleihen diesem Mercurey eine feine Mineralität und verbinden lebendige Frische mit eleganter Finesse. Sorgfältige Arbeit im Weinberg und ein behutsamer Ausbau bewahren dabei den authentischen Ausdruck seiner Herkunft. Ein Burgunder voller französischer Raffinesse, geprägt von der Kultur und dem Charme seiner Heimat.

Aromenprofil:
Im Glas präsentiert sich die Mercurey in brillant schimmerndem Rubinrot. In der Nase entfalten sich elegante und vielschichtige Aromen von roten Früchten wie Kirsche, Himbeere und Erdbeere, begleitet von feinen Anklängen süsser Gewürze und subtilen Holzakzenten. Am Gaumen zeigt sich der Wein lebendig und präzise, mit einer samtigen Textur und harmonischer Frische. Zart eingebundene Tannine verleihen Struktur und tragen die Frucht, während die Holzfassreifung subtile Würzigkeit beisteuert, ohne die Präsenz der Pinot-Aromen zu überdecken. Der Nachhall ist lang und elegant und unterstreicht die feine Struktur dieses charaktervollen Burgunders.

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.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte Chalonnaise
Produzent:	Domaine du Château Philippe Le Hardi
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1408423

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mercurey AOP Rouge

Les Bois de Lalier
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch