Léchez

Pinot Noir Bielersee AOC, Domaine Bonnet du Fou (Bio)

Burgundische Finesse vom Bielersee

Beschreibung:
Im Unterschied zur kühleren Einzellage Gaucheten profitiert Léchez von einer warmen Südwestexposition, zahlreichen Sonnenstunden und einem höheren Lehmanteil im Boden. Diese Voraussetzungen verleihen dem Wein mehr Dichte, Struktur und dunkle Frucht, ohne dass er seine burgundische Eleganz einbüsst. Um den Charakter dieser besonderen Lage unverfälscht einzufangen, setzt die Domaine Bonnet du Fou auf eine spontane Vergärung, zwölf Monate Reife im gebrauchten Doppelbarrique und einen bewusst zurückhaltenden Holzeinsatz. Das Ergebnis ist der kraftvollere und charmantere Pinot Noir der Domaine, der präzisen Herkunftscharakter und burgundische Finesse harmonisch vereint.

Aromenprofil:
Die Einzellage «Léchez» profitiert von einem etwas wärmeren Mikroklima und weist zudem einen höheren Lehmanteil auf. Das verleiht dem Wein eine ausdrucksstarke Aromatik mit Noten von schwarzen Kirschen, reifen Zwetschgen und einem feinen Hauch Leder. Würzige Nuancen von Nelken und schwarzem Pfeffer sowie eine lebendige Frische runden das Bouquet harmonisch ab.

Am Gaumen präsentiert sich der Pinot Noir saftig, kraftvoll und zugleich elegant. Die markante Struktur wird von perfekt integrierten Tanninen getragen, während sich Frische und Konzentration in idealer Balance befinden. Nach etwas Belüftung entfaltet sich die dunkle Frucht noch intensiver und wird von dezenten erdigen sowie würzigen Facetten begleitet.

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:	Schweiz
Produzent:	Domaine Bonnet du Fou (Bio)
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1468824

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

Léchez

Pinot Noir Bielersee AOC
Domaine Bonnet du Fou (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate 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