

Pinot Noir Roc Breïa

Vin de France, Roc Breïa - Théo Dancer

Pinot Noir abseits der Côte d’Or

Beschreibung:
Mit dem roten Roc Breïa zeigt Théo Dancer eine andere Seite Burgunds. Die Pinot-Noir-Reben bei Bray stammen überwiegend aus älteren Pflanzungen der 1970er- und 1980er-Jahre. Je nach Jahrgang arbeitet Dancer teilweise mit ganzen Trauben; der Ausbau erfolgt in grösseren gebrauchten Fässern. Im Mittelpunkt stehen nicht Extraktion und Holz, sondern Frische, Transparenz und feines Tannin. Rote Beeren, Pflaume und florale Noten verbinden sich mit dezenter Würze und saftiger Struktur. Ein charaktervoller Pinot Noir, der zeigt, wie spannend Burgund auch jenseits der berühmten Terroirs der Côte d’Or sein kann.
Aromenprofil:

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
Produzent:	Roc Breïa - Théo Dancer
Alkoholgehalt:	13.5%
Artikelnummer:	1475923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Roc Breïa

Vin de France
Roc Breïa - Théo Dancer

Herkunft:	Frankreich
Alkoholgehalt:	13.5%
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