



Bourgogne AOC

Mathilde, Benoît Ente

Rarer Pinot mit singulärer Stilistik

Beschreibung:

Dieser rote Burgunder ist eine Cuvée aus den zwei Pinot Noir-Parzellen Les Champans und Les Femelottes in der Nähe von Puligny Montrachet. Im Sinne der Nachhaltigkeit erfolgt die Bewirtschaftung ohne chemischen Dünger oder Unkrautvernichter. An die manuelle Weinlese schliesst sich eine geduldige Verfeinerung an, die über 18 Monate in Holz, Glas und Edelstahl erfolgt. Alle Jahrgänge der Cuvée Mathilde werden bei der Vinifikation gleich behandelt, damit die einzigen Variationsfaktoren die Eigenschaften des Klimas sind und somit die Jahrgangsunterschiede im Wein sensorisch transparent zur Geltung kommen. Deshalb wird dieser puristische Burgunder auch ohne Filtration abgefüllt. Das Ergebnis ist ein Bourgogne Rouge mit präziser und frischer, roter Frucht sowie feinen Gewürznoten. Am Gaumen schlank, mit zarter Tanninstruktur und vitaler Säure.

Degustationsnotiz:

Glänzendes Rubinrot. Generöses Bouquet nach fein duftenden Waldfrüchten, wilden Himbeeren, Erdbeeren. Crémig-weicher Auftakt mit wiederum viel Aromatik von roten Beeren. Sehr eleganter Körper mit einer guten Frische.

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Burgund

Produzent: Benoît Ente

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0141521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC

Mathilde
Benoît Ente

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.