



## Fixin

Les Hervelets 1er Cru AOC, Domaines Les Astrelles

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubin von mittlerer Intensität. Das Nasenbild ist dominiert von viel schwarzer Beerenfrucht, auch Veilchen, Zimt und einer deutlichen Rauchnote. Geschmeidiger Auftakt, gefolgt von einer recht kraftvollen Aromatik nach Heidelbeeren, Lakritze und Trüffel; ein Pinot Noir mit einem bemerkenswerten Rückgrat und schönem Trinkfluss; anhaltend im Abgang.

#### Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

#### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich             |
| <b>Subregion:</b>     | Côte de Nuits          |
| <b>Produzent:</b>     | Domaines Les Astrelles |
| <b>Ausbau:</b>        | 15 Monate im Barrique  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir        |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0714121                |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Fixin

Les Hervelets 1er Cru AOC  
Domaines Les Astrelles

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20                                                                                                                                         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir                                                                                                                                       |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 15 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |