



Pommard AOP Les Vignots

PVG Pierre Girardin

Delikat und intensiv zugleich

Beschreibung:

Dieser Pinot Noir stammt aus einem der höchstgelegenen Weinberge von Pommard – eine kühle Südlage mit sehr steinigen Böden. Die Reben sind älter als vierzig Jahre und bringen von Natur aus nur wenige Trauben mit guter aromatischer Konzentration hervor. Vergoren mit einheimischen Hefen, ausgebaut im Edelstahl und Holz, wobei der Anteil neuer Fässer sehr klein ist, damit die delikate Frucht vollendet zum Ausdruck kommt.

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

Subregion: Côte de Beaune

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1063821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pommard AOP Les Vignots

PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
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.