



Corton Clos du Roi

Grand Cru AOC, PVG Pierre Girardin

Eines der besten Terroirs im Burgund

Beschreibung:

Der Montagne de Corton ist ein grosser Kalksteinfelsen, der wie eine Insel etwas abseits vom berühmten Steilhang der Côte d'Or liegt. Rebstöcke nehmen fast jeden Teil dieses majestätischen Hügels ein, wobei sich der als Grand Cru klassifizierte Abschnitt nur von Osten nach Westen erstreckt. Die ummauerte Einzellage Le Clos du Roi ist eines der angesehensten Terroirs der Appellation Corton Grand Cru und liegt hoch oben an den östlichen Hängen des Hügels. Hier profitieren die Trauben beim Reifeprozess sowohl von einer optimalen Sonnenexposition wie auch von kühlenden Klimaeinflüssen, die Frische und Spannung bewahren. Der hochklassige Pinot Noir, den Pierre Girardin daraus keltert, zeichnet sich deshalb gleichermassen durch Reichtum wie Struktur aus und ist ein durch und durch klassischer Burgunder mit hervorragendem Lagerpotenzial – ausgestattet mit vielschichtiger Aromatik und einem herrlichen Spiel von zarter Mineralik, einer feinen Extraktsüsse und perfekt ausgereiftem Tannin.

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
Produzent:	PVG Pierre Girardin
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1063918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Corton Clos du Roi

Grand Cru AOC
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.