



Auxey-Duresses

1er Cru AOC, Comte Armand, Domaine des Epeneaux

Eine der meist unterschätzten Appellationen des Burgund

Beschreibung:

Für diesen Wein werden die Trauben von zwei der wertvollsten Parzellen der Gemeinde zusammengestellt. Während "Les Breterins" ein nach Süden ausgerichtetes Terrain mit hellem, weissem Boden ist, der zu einer früheren Reife und Wein führt, der reich an delikater Frucht sind, ist "Les Duresses" nach Südosten exponiert und besitzt einen Untergrund mit dichter, brauner Lehmerde, die einen Wein mit zarter Adstringenz hervorbringt. Die Komplementarität dieser beiden Parzellen ergibt einen kraftvollen Wein mit charakteristischen Noten von roten Kirschen und rosa Pfefferkörnern, mit dunklen Tanninen und frischer, sehr eleganter Struktur.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Comte Armand
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1092618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Auxey-Duresses

1er Cru AOC
Comte Armand

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.