



Marsannay AOC

Sampagny, Pierre Naigeon

Aus der Aufsteigerregion Marsannay

Beschreibung:

Die Gemeinde Marsannay ist das nördliche Eingangstor zur berühmten Côte d'Or, wo die rarsten Pinot Noirs und Chardonnays erzeugt werden. Ausgewählte Lagen von Marsannay stehen kurz vor der Verleihung des Premier- Cru-Status, eine Seltenheit in dem seit Jahrhunderten starren Klassifizierungssystem des Burgunds. Pierre Naigeons Wein bietet eine unwiderstehlich saftige Pinot-Frucht.

Degustationsnotiz:

Attraktives Granatpurpur, im Duft dominieren roten Beerenfrüchte, Kräuter und Lakritze. Sehr fein und elegant am Gaumen, zugleich aber auch vollmundig, fest und nachhaltig. Sehr schöne und saftige Frucht roter Beeren, Himbeeren, Kirschen und sublimer Kräuterwürze. Ein äußerst schmackhafter Pinot Noir, der, obwohl er jung getrunken werden kann, hervorragend zur Lagerung geeignet ist. Langer Abgang,

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:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Nuits

Produzent: Pierre Naigeon

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1173420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marsannay AOC

Sampagny
Pierre Naigeon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.