



Givry AOC

Cellier des Dames

Aus der Lage "Champ la Dame"

Beschreibung:

Dieser Pinot Noir stammt von einer Parzelle im Zentrum des Dorfes Givry. Die durchschnittlich 45 Jahre alten Reben wachsen in Hanglage mit Ausrichtung nach Osten und Südosten auf tiefgründigen, lehm- und kalkhaltigen Böden. Nach der manuellen Ernte und der anschliessenden Sortierung der Trauben folgt die Gärung mit einheimischen Hefen im Edelstahl, bevor 8 Monate Reifung in französischen Eichenfässern (30% neu) für die perfekte Verfeinerung und eine geschliffene Tanninstruktur sorgen.

Aromenprofil:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte Chalonnaise

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1259321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Givry AOC

Cellier des Dames

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.