



Vosne-Romanée AOC

PVG Pierre Girardin

Ein moderner Klassiker von der Côte d'Or

Beschreibung:

Mit einer Reihe von sagenumwobenen Grands Crus wie La Tache und Richebourg bringt die Appellation Vosne-Romnée den Charakter der Pinot Noir-Traube in absoluter Bestform zum Ausdruck. Auch wenn die Trauben für diesen Pinot von Pierre Girardin "nur" aus Village-Lagen stammen, zeigt er die ganze Grösse des Terroirs und verbindet traditionell burgundischen Charakter mit moderner Präzision und faszinierender Klarheit. Intensive Aromen von dunklen Beeren, würziger Erde und dezentem Holz machen ihn zu einem Burgunder für anspruchsvolle Geniesser.

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 Nuits
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1276421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vosne-Romanée AOC

PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.