



Fixin AOC

L'Olivier, Domaines Les Astrelles

Ein Burgunder mit ordentlich Muckis

Beschreibung:

Helles Rubinrot, frische Kirsche in der Nase, Tannine sind spürbar, aber gleichzeitig sehr reif über den Gaumen rollend, ein Hauch Fruchtsüsse, wird zunehmend präsenter, ein Hauch Zartbitterschokolade bis ins nachhaltige Finale – ein burgundisches Kraftpaket.

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 Nuits
Produzent:	Domaines Les Astrelles
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1280621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fixin AOC

L'Olivier
Domaines Les Astrelles

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.