



Fixin AOC

Les Herbues, Domaines Les Astrelles

Geheimtipp von der Côte de Nuits

Beschreibung:

Dass die Preise für gute Weine aus Gevrey-Chambertin seit Jahren steigen, entpuppt sich als echte Chance für die Nachbarn aus „Fixin“. Denn diese Gemeinde liefert ebenfalls Erstklassiges und gilt schon lange als Geheimtipp für Fans von exzellentem Pinot Noir. Das gilt ganz besonders auch für die roten Burgunder aus Fixin von der Domaine Les Astrelles. Schon unter dem Vorbesitzer Pierre Naigeon war das hier eine gute Adresse, aber mit der Verpflichtung des talentierten Julien Millet gelang den neuen Besitzern, Familie Chapier, ein Qualitätssprung, da ist jetzt viel mehr Dynamik zu spüren. Schon sein Vater Francois war einer der besten Önologen in Burgund – und ein perfekter Lehrmeister. Der Duft nach dunklen Beeren wird am Gaumen viel Druck fortgesetzt, die reife Säure schwingt mit im Hintergrund, Lorbeer- und Pflaumenaromen, wirkt schon sehr harmonisch – mit seiner eher kühlen Eleganz ein höchst seriöser Vertreter der Côte-de-Nuits.

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:	1280721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fixin AOC

Les Herbues
Domaines Les Astrelles

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, 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.