



## 2017 Mercurey

La Bondue 1er Cru AOC, Domaine de Suremain

Die spannende Entdeckung aus dem Burgund

### Beschreibung:

Die Domaine de Suremain war schon immer einer der führenden Produzenten in Mercurey – und ist seit unglaublichen sieben Generationen im Familienbesitz! Deutlich zugänglicher und fruchtbetonter als nördlichere Weine bieten die Mercurey-Weine viel Trinkspass.

### Degustationsnotiz:

Starkes und intensives Rot, sehr offenes und fruchtfokussiertes Bouquet, das von Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren und dunklen Kirschen geprägt ist. Dazu eine rauchig-erdige Terroirnote. Auch am Gaumen attraktiv, offenherzig und jahrgangstypisch fruchtbetont mit viel Saft, Schmelz und Textur. Sehr schöne und komplexe Frucht, das feine Tannin ergänzt um die mineralische Frische aus dem eisenhaltigen Terroir. Ein Pinot, der umgehend viel Spaß bereitet und ungemein viel guten Wein für's Geld bietet! Perfekte Balance aus Kraft, Länge, Animation und üppiger Frucht.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte Chalonnaise
<b>Produzent:</b>	Domaine de Suremain
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Herstellung:</b>	15 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0917717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mercurey**

La Bondue 1er Cru AOC  
Domaine de Suremain

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20  
**Traubensorte(en):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2034  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 15 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.