



2018 Pommard AOC Les Vignots

PVG Pierre Girardin

Delikat und intensiv zugleich

Beschreibung:

Dieser Pinot Noir stammt aus einem der höchstgelegenen Weinberge von Pommard – eine kühle Südlage mit sehr steinigen Böden. Die Reben sind älter als vierzig Jahre und bringen von Natur aus nur wenige Trauben mit guter aromatischer Konzentration hervor. Vergoren mit einheimischen Hefen, ausgebaut im Edelstahl und Holz, wobei der Anteil neuer Fässer sehr klein ist, damit die delikate Frucht vollendet zum Ausdruck kommt.

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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Pierre Vincent Girardin
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1063818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pommard AOC Les Vignots

PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.