



2020 Vosne-Romanée AOC

Champs Perdrix, Pierre Naigeon

Ein Pinot-Verführer erster Klasse

Degustationsnotiz:

Intensives, nahezu schwarzes Purpur. Im Duft intensive Würze, Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Lakritze und erdige Noten. Am Gaumen vollmundig und rundum verführerisch. Schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeere, ledrig-erdige Aromen und feinste Röstaromen.

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 Nuits
Produzent:	Domaine Les Astrelles
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1173220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vosne-Romanée AOC

Champs Perdrix
Pierre Naigeon

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate 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.