



2016 Bourgogne AOC Pinot Noir

Domaine Poulleau Père & Fils

Ein rundum harmonischer und aromatisch intensiver Pinot Noir der besten Art

Beschreibung:

100 Pinot Noir - 100% Burgund

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase mit wundervollem Duft nach Sauerkirschen und Waldhimbeeren - ergänzt durch dezente Orangenschale und Zimt. Im Mund mit Erfrischung und Lebendigkeit pur, vitale Aromatik mit schönen roten Früchten - ergänzt durch eine saftige Frische; die Röstaromen sind sehr dezent und der reinen Frucht untergeordnet.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Burgund
Produzent:	Domaine Poulleau Père & Fils
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Herstellung:	14 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	100% Pinot Noir
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0721916075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC Pinot Noir

Domaine Poulleau Père & Fils

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Traubensorte(en):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	14 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren