



## 2017 Volnay AOC

Les Mitans, Les Parcelles de Saulx

**Degustationsnotiz:**

Farbe: Helles Rubinrot mit hellen Granattönen. Nase: Verfeinert mit Noten von roten Johannisbeeren, Rose und Pfingstrose. Geschmack: Konzentriert und komplex, drückt sich auf zarte und nuancierte Weise aus, würzig und fruchtig, mit zarten rauchigen und gerösteten Aromen, die Komplexität bringen.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Les Parcelles de Saulx
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1352017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Volnay AOC**

Les Mitans  
Les Parcelles de Saulx

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.