



2012 Clos de Vougeot

Grand Cru AOC, Olivier Bernstein

Degustationsnotiz:

Der Clos Vougeot von Bernstein besticht mit seiner dunklen Farbe, seiner würzig erdigen Nase mit Aromen von schwarzer Kirsche, Holunder, Lakritze, schwarzer Olivenpaste und einem Touch Wild. Am Gaumen ist er erdig-würzig und von einer hochmineralischen und schwarzfruchtigen Art unterlegt. Ein kräftiger Burgunder mit langem Abgang, der zurzeit noch recht verschlossen wirkt und sein wahres Potenzial erst in 5-8 Jahren aufzeigen wird.

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:	
Bewertung(en):	
Ausbau:	im Barrique
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Pinot Noir
Artikelnummer:	1357612

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de Vougeot

Grand Cru AOC
Olivier Berstein

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