



## 2023 Santenay AOC

Les Hâtes, Domaine Belleville

Feine Frucht und zarte Struktur – eine burgundische Delikatesse

### **Beschreibung:**

Dieser Pinot Noir stammt aus einem kleinen Climat, dessen karge Ton-Kalkstein-Böden von Natur aus nur geringe Erträge hervorbringen. Zudem liegt das Alter der Rebstöcke bei mehr als 35 Jahren, was für eine tolle Konzentration der Frucht sorgt. Nach knapp 18 Monaten im Holzfass (35% neu) zeigt sich dieser Santenay duftig und vielschichtig in der Aromatik sowie intensiv und geschmeidig am Gaumen, mit grossartiger Balance von Kraft und Frische.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Belleville
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 93/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0995723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Santenay AOC

Les Hâtes  
Domaine Belleville

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Decanter 93/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.