



Auxey-Duresses

1er Cru AOC, PVG Pierre Girardin

La stella della Borgogna

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Colore tipicamente profondo. Naso complesso con note di frutti rossi e neri, in particolare ciliegie e lamponi, con tocchi di territorio e delicate note tostate. Al palato è corposo e molto fruttato, con finezza e coraggio. Un'annata 2018 eccezionale e una vera energia fanno di questo vino un vero incantatore. Finale magnifico, segnato dal terroir.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Cbeau
Produttore:	PVG Pierre Girardin
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Da bere:	da subito fino al 2028
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1063618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Auxey-Duresses

1er Cru AOC
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.