Bourgogne AOC

Mathilde, Benoît Ente

Rarer Pinot mit singulärer Stilistik

Beschreibung:
Dieser rote Burgunder ist eine Cuvée aus den zwei Pinot Noir-Parzellen Les Champans und Les Femelottes in der Nähe von Puligny Montrachet. Im Sinne der Nachhaltigkeit erfolgt die Bewirtschaftung ohne chemischen Dünger oder Unkrautvernichter. An die manuelle Weinlese schliesst sich eine geduldige Verfeinerung an, die über 18 Monate in Holz, Glas und Edelstahl erfolgt. Alle Jahrgänge der Cuvée Mathilde werden bei der Vinifikation gleich behandelt, damit die einzigen Variationsfaktoren die Eigenschaften des Klimas sind und somit die Jahrgangsunterschiede im Wein sensorisch transparent zur Geltung kommen. Deshalb wird dieser puristische Burgunder auch ohne Filtration abgefüllt. Das Ergebnis ist ein Bourgogne Rouge mit präziser und frischer, roter Frucht sowie feinen Gewürznoten. Am Gaumen schlank, mit zarter Tanninstruktur und vitaler Säure.
Degustationsnotiz:
Rubino brillante. Bouquet generoso di frutti di bosco fini, lamponi selvatici e fragole. Attacco cremoso e fondente, seguito da pronunciati aromi di frutti rossi. Al palato è molto elegante e fresco.
Ideale con:
Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube d'agnello o bistecca au poivre.
Servierempfehlung:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Borgogna
Produzent:	Benoît Ente
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	12.5%
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0141521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne AOC

Mathilde
Benoît Ente

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch