



Fixin

Les Hervelets 1er Cru AOC, Domaines Les Astrelles

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubin von mittlerer Intensität. Das Nasenbild ist dominiert von viel schwarzer Beerenfrucht, auch Veilchen, Zimt und einer deutlichen Rauchnote. Geschmeidiger Auftakt, gefolgt von einer recht kraftvollen Aromatik nach Heidelbeeren, Lakritze und Trüffel; ein Pinot Noir mit einem bemerkenswerten Rückgrat und schönem Trinkfluss; anhaltend im Abgang.

Ideale con:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Servierempfehlung:

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.

Paese di origine: Francia

Appellation: Cnuit

Produttore: Domaines Les Astrelles

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnnummer: 0714121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fixin

Les Hervelets 1er Cru AOC
Domaines Les Astrelles

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	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.