



Pommard AOC Les Vignots

PVG Pierre Girardin

Delikat und intensiv zugleich

Beschreibung:

Dieser Pinot Noir stammt aus einem der höchstgelegenen Weinberge von Pommard – eine kühle Südlage mit sehr steinigen Böden. Die Reben sind älter als vierzig Jahre und bringen von Natur aus nur wenige Trauben mit guter aromatischer Konzentration hervor. Vergoren mit einheimischen Hefen, ausgebaut im Edelstahl und Holz, wobei der Anteil neuer Fässer sehr klein ist, damit die delikate Frucht vollendet zum Ausdruck kommt.

Degustationsnotiz:

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:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia
Appellation: Cbeau
Allevamento: in barrique
Viticoltura: Tradizionale
Vol. alcolici: 13.5%
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Artikelnummer: 1063818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pommard AOC Les Vignots

PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.