



Fixin AOC

L'Olivier, Domaines Les Astrelles

Ein Burgunder mit ordentlich Muckis

Beschreibung:

Helles Rubinrot, frische Kirsche in der Nase, Tannine sind spürbar, aber gleichzeitig sehr reif über den Gaumen rollend, ein Hauch Fruchtsüsse, wird zunehmend präsenter, ein Hauch Zartbitterschokolade bis ins nachhaltige Finale – ein burgundisches Kraftpaket.

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:

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

Artikelnummer: 1280621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fixin AOC

L'Olivier
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.