



Clos de Vougeot

Grand Cru AOC, Olivier Berstein

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Il Clos Vougeot di Bernstein seduce con il suo colore scuro, il naso speziato e terroso con aromi di amarena, sambuco, liquirizia, pasta di olive nere e un tocco di selvaggina. Al palato è terroso e speziato, sostenuto da una natura altamente minerale e a frutto nero. È un Borgogna potente con un lungo finale, ma al momento sembra ancora piuttosto chiuso e rivelerà il suo vero potenziale solo tra 5-8 anni.

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: Cnuit

Produttore: Olivier Berstein

Allevamento: in barrique

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: Pinot Noir

Artikelnummer: 1357612

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos de Vougeot

Grand Cru AOC
Olivier Berstein

Herkunft: Francia
Varietà d'uva: Pinot Noir
Da bere: da subito fino al 2028
Allevamento: in barrique
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
decentarlo.