



2018 Auxey-Duresses

1er Cru AOC, PVG Pierre Girardin

Burgunder-Shootingstar

Nota di degustazione:

Typische, recht kräftige Farbe, im Bouquet komplex mit Aromen von roten und dunklen Beeren, besonders Kirschen und Himbeeren, erdigen Nuancen und feinen Röstnoten. Am Gaumen konsistent, vollfruchtig, zugleich finessenreich und animierend gebaut. Toller Spannungsbogen aus der verführerischen Kraft des außergewöhnlichen 2018er Jahrgangs und echtem „Drive“, der den Wein zu einem echten Charmeur macht. Wundervolles, vom Terroir geprägtes Finale.

Abbinamenti:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Pierre Vincent Girardin
Valutazioni:	Score 18.5/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1063618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Auxey-Duresses

1er Cru AOC

PVG Pierre Girardin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.