



2011 Santenay AOC

Les Prarons, Domaines Roux Père & Fils

Santenay steht für unkomplizierten Genuss

Nota di degustazione:

Rubingranatrote Farbe. Frisch gepflückte Kirschen und reife Himbeeren in der offenen Nase, ergänzt durch den Duft zarter Veilchen, auch eine Spur Süssholz. Am Gaumen von angenehmem Trinkfluss, wiederum sehr rotbeerig, nun auch eine dezente Zimtwürze und etwas Gewürznelke; insgesamt vollaromatisch und mit reifen Tanninen ausgestattet, eine gute Abgangsfrische mit mineralischem Ausklang.

Abbinamenti:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Roux Père & Fils
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2019
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0765611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Santenay AOC

Les Prarons

Domaines Roux Père & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2019
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.