



2016 Bourgogne AOC Pinot Noir

Domaine Poulleau Père & Fils

Ein rundum harmonischer und aromatisch intensiver Pinot Noir der besten Art

Descrizione del vino:

100 Pinot Noir - 100% Burgund

Nota di degustazione:

Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase mit wundervollem Duft nach Sauerkirschen und Waldhimbeeren - ergänzt durch dezente Orangenschale und Zimt. Im Mund mit Erfrischung und Lebendigkeit pur, vitale Aromatik mit schönen roten Früchten - ergänzt durch eine saftige Frische; die Röstaromen sind sehr dezent und der reinen Frucht untergeordnet.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

Consigli per il consumo:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Borgogna
Produttore:	Poulleau
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	14 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0721916

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne AOC Pinot Noir

Domaine Poulleau Père & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren