

2011 St-Aubin Combes au Sud

1er Cru AOC, Domaine Roux Père & Fils

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, grünliche Akzente. Birne, Golden Delicious und Orangenblüten, delikate Röstaromen die an gut gebackenes Brot und geröstete Haselnüsse erinnern. Eine herrliche Kombination aus gelber Frucht und subtiler Mineralik offenbart sich am Gaumen, nun auch Marzipan, Honig und Zimt; die frische Note unterstützt die Aromatik aufs Schönste; ein weisser Burgunder, der ein schönes Lagerpotenzial erahnen lässt und reife, elegante Aromen entwickeln wird.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Roux Père & Fils
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2021
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0765411



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

St-Aubin Combes au Sud

1er Cru AOC

Domaine Roux Père & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2021
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren