2011 Marsannay AOC

Les Vaudenelles, Domaine Bruno Clair

Die Lagen-Selektion von Topwinzer Bruno Clair

Nota di degustazione:
Leichtes Rubinrot. Enorm einnehmendes Nasenbild nach Heidelbeergelée, Himbeeren und Crémant-Schokolade, verspielt ergänzt durch einen Hauch Zimt. Viel Trinkfluss im Auftakt, abgelöst durch ein feurig temperamentvolles Gaumenspiel nach kleinen roten Beeren; die Frischenote fügt sich perfekt ein, die Gerbstoffe präsentieren sich reif und optimal integriert; stimmig im eleganten Finale.
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 Nuits
Produttore:	Bruno Clair
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2019
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0572811

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marsannay AOC

Les Vaudenelles
Domaine Bruno Clair

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2019
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch