



2013 Bourgogne AOC Pinot Noir

Les Maladières, Vieilles Vignes, Pierre Naigeon

Bourgogne Rouge der Extraklasse

Nota di degustazione:

Typisches, funkelndes Rubinrot mit violetten Nuancen. Feinwürzige Nase mit viel Himbeerfrucht, roten Waldbeeren und floralen Noten. Sehr puristischer und sortentypischer Geschmack mit viel frischer und wunderbarer Pinotfrucht, rotbeerige Aromatik, feine Gewürze, geschliffene Tannine und bestens integrierte Fruchtsäure. Besitzt in seiner Klasse viel Textur und Nachhall, ein Bourgogne Rouge der Extraklasse vom Ausnahmekönnler Pierre Naigeon und Gevrey-Chambertin.

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:	Borgogna
Produttore:	Domaine Les Astrelles
Valutazioni:	Score 17,5/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2020
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0570913

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne AOC Pinot Noir

Les Maladières
Vieilles Vignes
Pierre Naigeon

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17,5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2020
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.