



2012 Brouilly AOC Les Brûlées

Henry Fessy

Einzelparzelle mit alten Gamay-Reben

Nota di degustazione:

Intensives Rubinrot, granatrote Reflexe. Saftige Kirschen und Erdbeermarmelade bilden zusammen ein köstliches, offenes Nasenbild, begleitet von schokoladigen Noten. Am Gaumen eine schöne Dichte, wiederum von viel roter Gamay-Frucht geprägt, dazu gesellen sich auch zimtige Noten und ein Hauch Gewürznelke; saftig und geschmeidig, Veilchenbetonter Abgang.

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
Produttore:	Henry Fessy
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	12 Monate in Zementtank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2016
Varietà d'uva:	100% Gamay
Numero di articolo:	0789212

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brouilly AOC Les Brûlées

Henry Fessy

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Gamay
Maturità:	Jetzt bis 2016
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Zementtank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren