2009 Fixin Hervelets

1er Cru AOC, Vieilles Vignes, Pierre Naigeon

Die Entdeckung aus dem Burgund!

Nota di degustazione:
Leicht durchscheinendes Rubin. Preiselbeeren, Waldhimbeeren und ein Hauch Zimtstern im offenen, verführerischen Bouquet. Überraschend kraftvolle Pinot-Noir-Aromatik im Gaumen, nebst kleinen roten Beeren auch eine Spur Cassis; herrliches Frucht-Säure-Spiel, intensiv und ausdrucksstark; fein eingewobene reife Tannine, äusserst elegant im anhaltenden Finale.
Abbinamenti:
Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.
Consigli per il consumo:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine Les Astrelles
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0714109

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

Fixin Hervelets

1er Cru AOC
Vieilles Vignes
Pierre Naigeon

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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