



2012 Bourgogne AOC Pinot Noir

Les Maladières, Vieilles Vignes, Pierre Naigeon

Erstklassiges Terroir, grenzt an Chambolle-Musigny

Nota di degustazione:

Strahlend-leuchtendes Rubinrot. Vinöses Boquet nach Himbeerkonfitüre, Schwarztee und einem Hauch Zimt. Harmonisch und von begeisternder Frucht präsentiert sich der Gaumen, nun auch rote Kirschen und etwas Würze, auch Trüffelschokolade; brillant eingebundene Tannine, saftiges 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:	Borgogna
Produttore:	Domaine Les Astrelles
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0570912

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 trinkreif
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.