



## 2010 Beaune AOC

Domaine Maillard Père & Fils

**Nota di degustazione:**

Mittelkräftiges Rubin, zum Rand hin aufhellend. Preiselbeeren, kleine, rote Kirschen im harmonischen Zusammenspiel mit einigen Würznoten, Zimt und Gewürznelke. Gradlinig und samtig am Gaumen, die kleinen, roten Beeren bestätigen sich, auch etwas Himbeerlikör; feines Zusammenspiel zwischen frischer Frucht und gut stützender Säure, dezentes Caramel; mittellanges 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

**Produttore:**

**Valutazioni:** Score /20

**Vinificazione:** 12 Monate in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.0 %

**Maturità:** Jetzt bis 2020

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Numero di articolo:** 0689010

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Beaune AOC**

Domaine Maillard Père & Fils

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score /20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2020
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.