# 2014 Bourgogne AOC Pinot Noir

Domaine Henri Delagrange & Fils

Burgund mit hohem Genussfaktor

**Descrizione del vino:**
Auf dem in Volnay an der Côte de Beaune ansässigen Familienweingut vinifiziert Hausherr Didier Delagrange die Weine noch selbst – natürlich auch seinen Jeden-Tag-Burgunder.
**Nota di degustazione:**
Für einen Pinot Noir sattes, funkelndes Rubinrot. Konzentriertes Bukett mit roten und schwarzen Beerenfrüchten, Gewürzen und floralen Noten. Am Gaumen ein recht gehaltvoller, saftig-konzentrierter und fruchtiger Bourgogne Rouge, der mit viel Schmelz, attraktiver Frucht und hervorragend integrierter, stützender Säure daher kommt und einfach nur Spaß macht. Die Tannine sind von bester Qualität, der Abgang zeigt sich mit guter Länge und Nachhall.
**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:** | A.B. Bittermann Restaurations GmbH |
| **Valutazioni:** | Score 17/20 |
| **Vinificazione:** | 10 Monate in Barrique |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Gradazione alcolica:** | 12.5 % |
| **Maturità:** | Jetzt trinkreif |
| **Varietà d'uva:** | 100% Pinot Noir |
| **Numero di articolo:** | 0844614 |

MÖVENPICK
VINS

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## Bourgogne AOC Pinot Noir

Domaine Henri Delagrange & Fils

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Francia |
| **Valutazioni:** | Score 17/20 |
| **Varietà d'uva:** | 100% Pinot Noir |
| **Maturità:** | Jetzt trinkreif |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Vinificazione:** | 10 Monate in Barrique |
| **Gradazione alcolica:** | 12.5 % |
| **Servizio:** | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |

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