



2012 Beaune AOC

Montée Rouge, Domaines Roux Père & Fils

Parade-Pinot-Noir aus der berühmten Region an der Côte d'Or

Nota di degustazione:

Leichtes, strahlendes Rubin. Eine schöne Harmonie an kleinen, roten Beeren wie Himbeeren und Erdbeeren und sich bestens ergänzenden Röstaromen nach Caramel und kaltem Rauch, auch eine Spur Zimtstern. Weicher Auftakt, abgelöst von einer fein-aromatischen Gaumenfrucht, elegant und bezaubernd wirkend; viel Trinkfluss und eine samtene Tanninstruktur, die durch etwas Würze ergänzt wird; anhaltender Finish.

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:	Côte de Beaune
Produttore:	Roux Père & Fils
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0765712

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Beaune AOC

Montée Rouge
Domaines Roux Père & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.