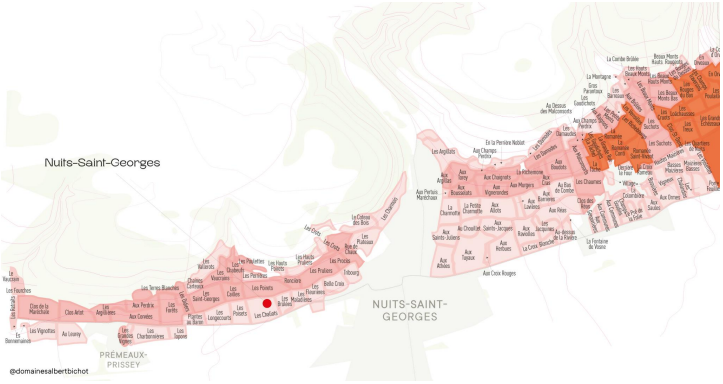
NUITS-SAINT-GEORGES
MAISON ALBERT BICHOT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Pinot Noir

TERROIR
Tiefgründige Mergelkalkböden, Kieselschlammböden

VORSTELLUNG
Nuits-Saint-Georges hat seinen Namen der Côte de Nuits gegeben und ist fast ausschließlich der Produktion von Rotweinen aus der Rebsorte Pinot Noir gewidmet. Das Gemeindegebiet umfasst 164 Hektar. Die Unterschiede in Ausrichtung und Böden zwischen den Weinbergen im Süden und Norden der Appellation führen zu einer gewissen Vielfalt in den Weinen.

WEINHERSTELLUNG/REIFE
Manuelle Weinlese, Traubenselektion bei der Ankunft im Keller. Gärungsmazeration in temperaturgesteuerten Holztanks für 18 bis 21 Tage. Ausbau in Eichenfässern (25 bis 35% neue Fässer) für 14 bis 16 Monate.

VERKOSTUNG
Tiefer Strauß mit Noten von roten und schwarzen Früchten (Kirsche, Erdbeere, schwarze Johannisbeere...) kombiniert mit Aromen von Unterholz und Pilzen. Im Mund ist dieser fleischige und kräftige Wein perfekt ausbalanciert durch eine strukturierte, aber elegante Struktur. Der Abgang ist lang und intensiv duftend, mit Noten von roten Früchten und Gewürzen.

SERVIEREN
Dienen bei 15-16°C.
Lagerung: 5 bis 7 Jahre und länger.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Gebratenes oder in Soße gegartes Fleisch (Rindfleisch, Lamm, Ente, Wild)
Mittelkräftige bis kräftige Käsesorten

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.