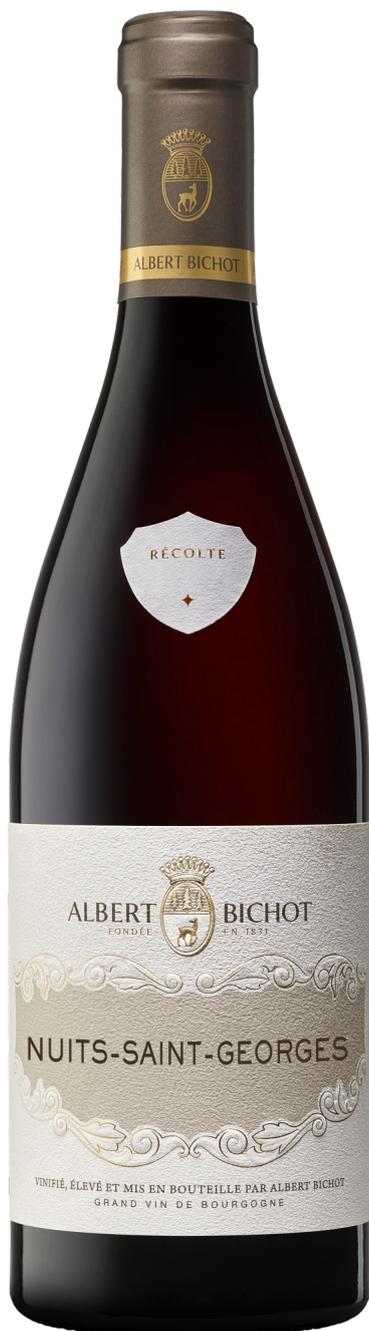


LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Pinot Noir

TERROIR

Tiefgründige Mergelkalkböden, Kieselschlamm Böden



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

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

