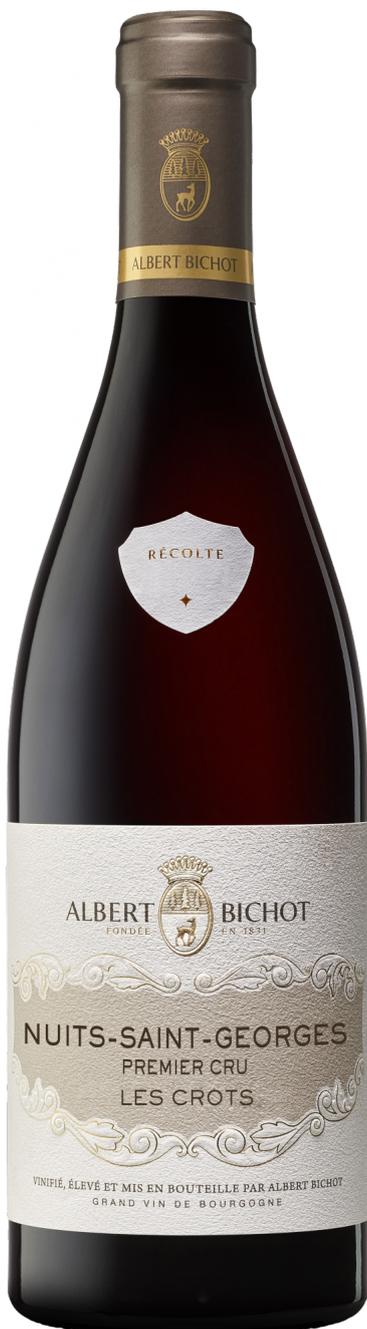


LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Pinot Noir

TERROIR
Kalkbraune 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. Die Appellation erstreckt sich über 2 Gemeinden: Nuits-Saint-Georges und Prémieux-Prissey. Die Unterschiede in Ausrichtung und Böden zwischen den Weinbergen im Süden und Norden der Appellation führen zu einer gewissen Vielfalt in den Weinen. Das Klima "Les Crots" befindet sich im südlichen Teil der Gemeinde Nuits-Saint-Georges. Sein Name, eine dialektale

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubensortierung bei der Ankunft im Keller. Fermentative Mazeration in temperaturgeregelten Holztanks für 18 bis 21 Tage. Ausbau in Eichenfässern (35 bis 40% neue Fässer) für 16 bis 17 Monate.

VERKOSTUNG

Der Strauß bietet intensive Noten von roten Früchten (Kirsche, Erdbeere, Himbeere...), Gewürzen und Tabak. Im Mund ist dieser Wein großzügig und hat einen gut ausbalancierten, strukturierten und anregenden Körper. Das Finish ist lang und intensiv aromatisch.

SERVIEREN

Bei 16-17°C servieren.
Lagerfähigkeit: 5 bis 7 Jahre und länger.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gebrautes oder geschmortes Fleisch (Rindfleisch, Lamm, Ente, Wild)
Mittelkräftige bis kräftige Käsesorten
Ideales Rezept: Rinderfilet mit Schalottenkonfitüre-Sauce

