



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Pinot Noir

TERROIR

Ton texte traduit en Allemand est : Tonige Kalksandböden mit sandiger Dominanz



VORSTELLUNG

Savigny-Lès-Beaune ist ein altes typisch burgundisches Winzerdorf, nur wenige Schritte nördlich von Beaune. Heute teilt sich die Appellation zwischen dem Anbau von Chardonnay und dem vorherrschenden Pinot Noir (85%) und verfügt über 22 Premiers Crus, darunter das renommierte Klima "Peuillets". Das Grundstück grenzt an die Appellation Beaune, ist nach Osten ausgerichtet, liegt durchschnittlich auf einer Höhe von 250 Metern an einem leicht abfallenden Hang.

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Ernte, Traubenselektion bei der Ankunft im Keller. Fermentative Mazeration in temperaturkontrollierten Holztanks für 3 bis 4 Wochen. Ausbau in Eichenfässern (20 bis 30% neues Fass) für 14 bis 16 Monate.

VERKOSTUNG

Der Strauß bietet köstliche Aromen von roten und schwarzen Früchten (Kirsche, schwarze Johannisbeere, Himbeere...) und Gewürzen. Im Mund hat dieser Wein einen schönen Körper, der von feinen Tanninen unterstützt wird. Sein Abgang, geprägt von animalischen Noten und gut eingebundenem Holz, ist anhaltend.

SERVIEREN

Servieren bei 15-16°C.
Lagerfähigkeit: 3 bis 5 Jahre und länger.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Rotes und weißes Fleisch gebraten oder in Soße
Mittelkräftige Käsesorten
Ideales Rezept: Schweinefilet in Senf-Rahmsauce

AUSZEICHNUNGEN

Wine Spectator: 91/100 (2020)
Wine Spectator: 90/100 (2019)
Wine Enthusiast: 92/100 (2018)

