

LE QUART CHAPEAU Côte Chalonnaise Rouge AOP

Der Qualitätsunterschied zum einfachen Bourgogne Rouge ist gut nachvollziehbar. Filigran, im Bukett an rote Früchte und Konfitüre erinnernd, mit zarten Anklängen von Toast und gerösteten Mandeln. Die weichen Tannine kleiden den Mund sanft aus und fügen sich harmonisch in den komplexen, fruchtigen Gesamteindruck ein. Seine Qualität erschließt sich schon heute, ohne lange, bei manchen Burgundern etwas riskante Lagerzeit.

Erzeuger:	Domaine D'Heilly & Huberdeau
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2018
Temperatur:	16°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Rinderbraten, Tofu, Butterbohnen
Artikel-Nr.	17215
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Biobourgogne
Schweflige Säure frei (mg/l)	15
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	0,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	46
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,3
Weinstil	Holzfass

