

Santenay AOP

Ein Pinot Noir von Ton-Kalkstein-Böden aus den Lagen der westlichen Côte de Beaune. In der Nase Aromen von Sauerkirsche und getrockneten Kräutern. Am Gaumen dann Noten von Vanille und dunklen Früchten. Mineralische Anklänge und eine lebendige Säure geben dem Wein einen schönen Trinkfluss.

Erzeuger:	Château de Melin
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2022
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Bœuf bourguignon, Mittlalten Käse
Artikel-Nr.	17263
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	17
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	0,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	42
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,4
Weinstil	Holzfass

