

Savigny-lès-Beaune AOC LES MARCONNETS PC

Nach 16 Monaten in Eichenfässern reift der Savigny-lès-Beaune noch zwei weitere Monate im Edelstahltank bis zur Abfüllung. Der Holzeinsatz ist sehr dezent und auf den Punkt gebracht. Der Pinot ist einfach sofort da. Druckvoll und unglaublich saftig, herrlich animierend die Säure und ein fantastischer Trinkfluss. In der Nase neben Sauerkirsche, Pflaumen, heller Tabak und sehr feine Eichenholz-Röstaromen. Am Gaumen reife Kirschen, Wacholder und etwas Liebstöckel. Feine Körnung der Gerbstoffe sowie Säure und Mineralik im langanhaltenden Finish in perfektem Zusammenspiel.

Erzeuger:	Domaine de la Vougeraie
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2022
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Schmorgerichte, mittelkräftige Weichkäsesorten wie Camembert oder Brie de Meaux
Artikel-Nr.	17330.22
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	17
Gesamtsäure (g/l)	4,8
Restzucker (g/l)	0,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	50
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,8
Weinstil	Holzfass

