

Savigny-lès-Beaune AOC LES MARCONNETS 1er Cru

Mit einer beeindruckenden Balance aus Finesse und Struktur präsentiert sich der Jahrgang 2023. Nach 16 Monaten in Eichenfässern und einer anschließenden Ruhephase im Edelstahltank bleibt der Holzeinsatz dezent und unterstreicht die Eleganz des Pinot Noir, ohne ihn zu überlagern. In der Nase entfalten sich feine Aromen von roten Kirschen und Himbeeren, begleitet von Anklängen an Pflaume, getrocknete Kräuter und einem Hauch von hellem Tabak. Subtile Röstaromen vom Holz fügen sich harmonisch ein. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig und präzise, mit einer lebendigen Säure, die für einen schönen Trinkfluss sorgt. Neben reifen Kirschen treten Nuancen von Wacholder und eine feine Kräuterwürze hervor. Die Tannine sind seidig und perfekt eingebunden.

Erzeuger:	Domaine de la Vougeraie
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2023
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.	17330.23
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	18
Gesamtsäure (g/l)	4,8
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	46
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,6
Weinstil	Holzfass

