

Pommard AOC LES PETITS NOIZONS

Im Bukett intensive Aromen von roten Beeren und Hagebutten sowie ein Hauch von Veilchen, ergänzt durch feine Noten von orientalischen Gewürzen und zarter Vanille vom behutsamen Holzeinsatz. Am Gaumen präsentiert sich der Pinot Noir mit einer seidigen Textur und präziser Struktur. Reife Sauerkirschen und dunkle Pflaumen werden begleitet von Anklängen an getrocknete Kräuter wie Salbei und Rosmarin sowie einer subtilen Rauchigkeit. Die Tannine sind feinkörnig und perfekt eingebunden, die Mineralität verleiht dem Wein Spannung und Länge. Ein harmonisches Zusammenspiel von Frische, Saftigkeit und Terroir-Charakter. Ein charaktvoller Pommard, der die kalkhaltigen, kiesigen Böden und die Höhenlage von 300 Metern eindrucksvoll widerspiegelt.

Erzeuger:	Domaine de la Vougeraie
Anbaugebiet:	Côtes-de-Nuits
Rebsorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2023
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Federwild, Omelett mit Steinpilzen
Artikel-Nr.	17340.23
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	15
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	0,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	41
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,9
Weinstil	Holzfass

