

## Chorey-lès-Beaune AOC VIEILLES VIGNES

Wie immer bei Sylvain Loichet dank einwöchiger Kaltmazeration der Trauben ziemlich hochfarbener Pinot. Noch relativ reduktiv in der Nase und jugendlich, dabei sehr saftig. Viel Sauerkirschaft, kalter Rauch und Süßholz in der Nase, dazu süße Waldbeeren und Marzipan am Gaumen. Feinkörniges Tannin und erfrischende, jugendliche Säure. Auch aufgrund des Jahrgangs eher kühle Pinotstilistik mit viel Potenzial.

Erzeuger:	Sylvain Loichet
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Burgunderbraten mit Rotweinsauce, Wachteln auf Linsensalat
Artikel-Nr.	17433.21
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-10
Schweflige Säure frei (mg/l)	5
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	1,8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	20
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,6
Weinstil	kräftig

