



2017 Volnay AOC

Les Mitans, Les Parcellaires de Saulx

Degustationsnotiz:

Farbe: Helles Rubinrot mit hellen Granattönen. Nase: Verfeinert mit Noten von roten Johannisbeeren, Rose und Pfingstrose. Geschmack: Konzentriert und komplex, drückt sich auf zarte und nuancierte Weise aus, würzig und fruchtig, mit zarten rauchigen und gerösteten Aromen, die Komplexität bringen.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Les Parcellaires de Saulx
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Pinot Noir
Artikelnummer:	1352017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Volnay AOC

Les Mitans
Les Parcelles de Saulx

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.