



## 2013 Bourgogne AOC Pinot Noir

Domaine Poulleau Père & Fils

Burgund für jeden Tag

### Nota di degustazione:

Auffhellendes Rubinrot, violette Reflexe. Köstlich duftende Sauerkirschen und Waldhimbeeren in der fruchtbetonten Nase, ergänzt durch etwas Orangenschale und Zimt. Eine lebendige Aromatik zeigt sich am Gaumen, wiederum von viel roter Frucht geprägt und ergänzt durch eine saftige Frische; die Röstaromen sind sehr dezent und der reinen Frucht untergeordnet; harmonisch und aromatisch intensiv bis ins mittellange, leicht Caramel-betonte Finale.

### Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

### Consigli per il consumo:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Produttore:</b>	Poulleau
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Vinificazione:</b>	11 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2020
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0721913

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Bourgogne AOC Pinot Noir**

Domaine Poulleau Père & Fils

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2020
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	11 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren