



## 2011 Beaune AOC

Champagne de Savigny, Domaine Roux Père & Fils

Ein filigraner Weisser aus Beaune – eine Rarität

### Nota di degustazione:

Helles Gelb, grünliche Akzente. Eine betörende Nase nach gelber Steinfrucht wie Mirabellen, dann Williamsbirne, getrocknete Ananas, geröstete Mandeln und zart getoastetes Weissbrot. Sehr weicher, geschmeidiger Auftakt, abgelöst von einer fein komponierten Chardonnay-Aromatik, gekonnt ergänzt durch die ausdrucksstarken Röstaromen; rund, sehr elegantes, leicht mineralisches Finale.

### Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Francia              |
| <b>Regione:</b>             | Borgogna             |
| <b>Sottoregione:</b>        | Côte de Beaune       |
| <b>Produttore:</b>          | Roux Père & Fils     |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 18/20          |
| <b>Vinificazione:</b>       | 9 Monate in Barrique |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale         |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %               |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2019       |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Chardonnay      |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0765311              |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Beaune AOC**

Champagne de Savigny  
Domaine Roux Père & Fils

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Francia                         |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 18/20                     |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Chardonnay                 |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt bis 2019                  |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                    |
| <b>Vinificazione:</b>           | 9 Monate in Barrique            |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Servizio:</b>                | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |