



**Willenbrock**  
WEIN, WIE ICH IHN WILL

# Produktpass

## Auxey-Duresses Rouge Pierre Bourée Fils

### Expertise:

Ziegelrot. In der Nase Fruchtaromen von Sauerkirsche, mit leicht erdigen Anklängen. Pfeffer und Gewürznoten unterstreichen die feine Länge am Gaumen. Sehr weiche und gut eingebundene Tannine!

### Geschichte:

**Auxey-Duresses** ist sicherlich eine der unterschätzten Tipps des Burgunds.

Dieser **Pinot Noir** von **Pierre Bourée** liegt an der Schwelle eines Tals der **Côtes de Beaune**. Der Boden ist kalkhalig und verleiht dem Wein eine schlanke filigrane Struktur.

Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben im Weingut sortiert. 20 Tage lagern Sie im Maischebottich, in dem sie regelmäßig "getreten" werden um die Temperatur gleichmäßig zu verteilen. Nach einer schonenden Pressung vergärt der Wein in Eichenfässern (15% neue Fässer) und lagert 17 Monate, 10 Monate davon auf der Hefe.

Artikelnummer:	264433
Rebsorten:	Spätburgunder/Pinot Noir,
Jahrgang:	2016
Qualität:	AOC
Geschmack:	trocken
Region:	Burgund
Alkohol:	11,5 %
Restzucker:	0.6 g/L
Säuregehalt:	3.82 g/L
Ausbau:	Eichenholzfass
Reifezeit:	17 Monate im Holzfass
Trinktemperatur:	Grad



### Speisenkombination