Produktpass

Bourgogne Rouge
Pierre Bourée Fils

Expertise:

Rubinrot. In der Nase betört der Duft von Schwarzkirsche und Cassis. Ein Hauch von Rauch und Kalk geben der geschmeidigen Länge Charakter. Ein Wein mit feiner Komplexität!

Geschichte:

Der **Bourgogne Rouge** von **Pierre Bourée** ist geprägt von nährstoffreichem, lehmigem Boden aus Lagen des unteren Côte de Beaune und der Côte de Nuits.
Die Trauben werden per Hand gelesen und im Weingut erneut manuell selektiert. Im Maischebottich verweilen Sie etwa 18 Tage auf der Schale und werden manuell regelmäßig ausgetreten um die Gärtemperatur gleichmäßig zu halten. Anschließend wird die Maische schonend gepresst. Die weitere Gärung findet in **Eichenfässern** statt, wo der Wein 16 Monate auf der Hefe lagert.
Der **Bourgogne Rouge** von Pierre Bourée bildet schon als Basiswein des Hauses eine herrliche Eleganz. In der Nase betört der Duft von Schwarzkirsche und Cassis. Ein Hauch von Rauch und Kalk geben der geschmeidigen Länge Charakter.
Ein perfekter Einstieg in die komplexe Welt der Burgunder und ein Ansporn sich auch an die höheren Qualitäten zu trauen.

Artikelnummer:	264333
Rebsorten:	Spätburgunder/Pinot Noir,
Jahrgang:	2019
Qualität:	AOC
Geschmack:	trocken
Region:	Burgund
Alkohol:	13,5 %
Restzucker:	0 g/L
Säuregehalt:	3,7 g/L
Ausbau:	Eichenholzfass
Reifezeit:	16 Monate auf Hefe im Holzfass
Trinktemperatur:	16-18 Grad

<u>Speisenkombination</u>