



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Bourgogne Pinot Noir AOC "Labouré-Roi"



Name:	Bourgogne Pinot Noir AOC "Labouré-Roi"
Artikel Nr.:	6174
Hersteller:	Labouré-Roi
Herkunft:	Frankreich
Region:	Burgund
Rebsorte:	100% Pinot Noir
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite, Kasein, Lysozym, Albumin
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Die aromatischen, roten Fruchtaromen und seine geschmeidige Struktur werden durch ausgereifte Tannine wunderbar ausbalanciert. Harmonisch, weich und weinig.
Herstellung:	Die Ernte erfolgt ausschließlich per Hand, um ein optimales Lesegut zu erhalten. Nach der Ernte erfolgt eine Mazerationsperiode von ca. 4 bis 8 Tagen bei 8°C. Dann wird der Wein einer alkoholischen Gärung bei kontrollierten Temperaturen von 28°C unterzogen. Schließlich verfeinert er sich noch einige Monate in Edelstahltanks, bevor er abgefüllt und zum Verkauf freigegeben wird.
Herstellerinformation:	Das traditionsreiche Weinhaus Labouré-Roi wurde 1832 gegründet und gehört zu den etablierten Produzenten und Négociants im Burgund. Der Sitz des Unternehmens befindet sich in Nuits-Saint-Georges im Herzen der renommierten Weinregion Burgund. Von hier aus arbeitet das Haus mit zahlreichen Winzern und Weinbergen aus den wichtigsten Appellationen der Region zusammen. Labouré-Roi verbindet traditionelle Weinbereitung mit moderner Kellertechnik und legt großen Wert auf die präzise Herkunft der Trauben. Durch langfristige Partnerschaften mit Weinbauern entstehen Weine, die die typischen Eigenschaften der jeweiligen Lagen widerspiegeln. Das Sortiment umfasst eine breite Auswahl burgundischer Appellationen, darunter Weine aus Chablis, der Côte de Nuits und der Côte de Beaune. Im Mittelpunkt stehen die klassischen Rebsorten des Burgunds, insbesondere Pinot Noir und Chardonnay. Heute sind die Weine von Labouré-Roi international erhältlich und werden in zahlreiche Länder exportiert. Das Haus steht für ein breites Portfolio burgundischer Weine – von regionalen Qualitäten bis hin zu Weinen aus Premier- und Grand-Cru-Lagen.
Servierempfehlung:	Empfohlene Trinktemperatur ca. 15-16°C. Ein idealer Begleiter zu Gegrilltem, rotem Fleisch oder mild-würzigen Käsesorten.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 1,5 g/l Säuregehalt: 6,0 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Mundus Vini für Jahrgang 2015.