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.
Hersteller-information:	Labouré-Roi wurde bereits im Jahr 1832 als Familienunternehmen gegründet und ist seitdem einer der größten Weinhändler des Burgund. Der Firmensitz liegt in Nuits-Saint-Georges, wo in den alten ursprünglichen Kellern 1.100 Fässer unter idealen Bedingungen gelagert werden können. In einem modernen Anbau finden weitere 1.300 Fässer Platz. Um stets die besten Burgundqualitäten anbieten zu können, arbeitet Labouré-Roi mit einer Vielzahl an Domaines und Weinbauern zusammen. Rund 80% der Produktion werden in über 30 Länder der Welt exportiert. Labouré-Roi verfügt international über eine ausgezeichnete Reputation.
Servier-empfehlung:	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.

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.