



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Côte de Beaune Villages AOC



<b>Name:</b>	Côte de Beaune Villages AOC
<b>Artikel Nr.:</b>	6103
<b>Hersteller:</b>	Labouré-Roi
<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Rebsorte:</b>	100% Pinot Noir
<b>Farbe / Art:</b>	rot
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Beschreibung:</b>	Rubinrot. Ein Duft von einem vollen Beerenkorb, v.a. Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren. Fruchtig, weich und vollmundig.
<b>Herstellung:</b>	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. Die alkoholische Gärung wird unter kontrollierten Temperaturen von ca. 28°C in Edelstahltanks vorgenommen, gefolgt von einer Reifung in 228 Liter fassenden Holzfässern aus französischer Eiche, dem berühmten "Pièce Bourguignone".
<b>Herstellerinformation:</b>	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.
<b>Servierempfehlung:</b>	Empfohlene Trinktemperatur ca. 14-16°C. Ausgezeichnet zu Ente mit Pfirsich, Wildgerichten oder würzigen Käsesorten mit Feigensenf.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 1,9 g/l Säuregehalt: 5,6 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 4-5 Jahre
<b>Auszeichnungen:</b>	Goldmedaille Gilbert & Gaillard für Jahrgang 2015.