

Beaune 1er Cru AOC



| | |
|-------------------------|---|
| Name: | Beaune 1er Cru AOC |
| Artikel Nr.: | 6172 |
| Hersteller: | Labouré-Roi |
| Herkunft: | Frankreich |
| Region: | Burgund |
| Rebsorte: | 100% Pinot Noir |
| Farbe / Art: | rot |
| Geschmack: | trocken |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Jahrgang: | 2016 |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 13,5% |
| Beschreibung: | Tiefes Rubinrot. Am Gaumen mit beeindruckenden Aromen von schwarzen Beeren, Nuancen von Humus und leicht animalischen Noten. |
| 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. Die alkoholische Gärung findet in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen statt, gefolgt von einer malolaktischen Gärung bei 28°C. Schließlich reift der Wein in französischen Eichenholzfässern von 228 Litern, dem "Pièce Bourguignone", bevor er abgefüllt und zum Verkauf freigegeben werden kann. |
| 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: | Trinktemperatur ca. 14-16°C. Ein idealer Begleiter zu feinen und leichten Fleischsorten und finessereichen Wildgerichten. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 1,8 g/l Säuregehalt: 5,1 g/l |
| Lagerfähigkeit: | ca. 8-10 Jahre |