MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Santenay AOC "Labouré-Roi"

Name:	Santenay AOC "Labouré-Roi"
Artikel Nr.:	6110
Hersteller:	Labouré-Roi
Herkunft:	Frankreich
Region:	Burgund
Rebsorte:	100% Pinot Noir
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2017
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Wunderbar strukturiert mit dichtem Körper und eleganten, seidigen Fruchtaromen von Erdbeeren und Pflaumen sowie Anklängen von Mandeln. Filigran und vielschichtig mit runder Tanninstruktur.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen auf steilen Hängen aus grauem Kalkstein mit Schichten aus Mergel und Oolith. Handlese. Mazerationsperiode von ca. 4 bis 8 Tagen bei 8°C. Alkoholische Gärung bei kontrollierten Temperaturen mit anschließender Verfeinerung auf Edelstahltanks.
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.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: < 1,0 g/l Säuregehalt: 4,0 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5-8 Jahre

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