

CORTON GRAND CRU AOC BRESSANDES M.O.

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	BURGUND, CÔTES DE BEAUNE
PRODUZENT;	DOMAINE TOLLOT-BEAUT
TRAUBENSORTE;	100% PINOT NOIR
ALKOHOL;	13.5% VOL.
VINIFIKATION;	TRAUBEN WERDEN VON HAND GELESEN UND ANSCHLIESSEND SORGFÄLTIG SORTIERT UND ENTRAPPT. FERMENTATION IM STAHLTANK UND ANSCHLIESSENDE LAGERUNG IM BARRIQUE
WEINTYP;	LEUCHTENDES RUBINROT IM GLAS, BIETET DER CORTON BRESSANDES IN DER NASE INTENSIVE DÜFTE NACH CASSIS UND ORANGENSCHALE. AM GAUMEN ZEIGT ER SICH SEHR VIELSCHICHTIG MIT PRÄSENTEN TANNINE VON HOHER QUALITÄT, ABER NICHT ÜBERLADEN. AROMATISCH ABGESTÜTZT VON DIVERSEN ROTEN UND DUNKLEN FRÜCHTEN ABER AUCH FLEISCHIG, WÜRZIGEN UNTERTÖNEN
PASST ZU;	LEICHTEN SPEISEN (FISCH, HELLES FLEISCH, GEMÜSEGERICHTE ETC.)

