

## MARSANNAY AOC M.O. L'ANCESTRALE

<b>LAND;</b>	FRANKREICH
<b>HERKUNFT;</b>	BURGUND, CÔTES DE NUITS
<b>PRODUZENT;</b>	SILVAIN PATAILLE
<b>TRAUBENSORTE;</b>	100% PINOT NOIR
<b>ALKOHOL;</b>	13% VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	BIODYNAMISCHES WEINGUT. HANDLESE MIT KLEINSTEN ERTRÄGEN, ALLES MACHT DER GROSSEMEISTER HÖCHSTPERSÖNLICH. ALLES WIRD IM HOLZGÄRSTÄNDER SPONTANVERGOREN DANACH AUSBAU IM ZU EINEM KLEINEN TEIL NEUEN BARRIQUE. OHNE ZUGABE VON SCHWEFEL AUSGEBAUT. 100% GANZTRAUBENVERGÄRUNG
<b>WEINTYP;</b>	DER WEIN HAT AROMEN VON SCHWARZKIRSCHEN, EIN BISSCHEN SAUERKIRSCHEN DARUNTER, REIFE ZWETSCHGEN, VIEL FEUERSTEIN UND KALKSTEIN, VEILCHEN, ETWAS FLIEDER. DIE TANNINE SIND TOTAL GESCHLIFFEN ABER TROTZDEM EXTREM PRÄSENT, SCHWARZFRUCHTIGE INTENSITÄT, ALLES RICHTUNG KIRSCHEN LAUFEND. ABER AUCH TOLLE SÄURE ZEIGEND, FRISCHE, GRANDIOSE FRUCHT UND ALLES WIEDER IM FEUERSTEIN ENDEND. LANGER, STEINIGER NACHHALT, DA KOMMT AUCH EIN WENIG MAULBEERE UND HOLUNDER
<b>PASST ZU;</b>	ENTE, LACHS ODER ROTES FLEISCH

