

MARSANNAY AOC M.O. L'ANCESTRALE

LAND; FRANKREICH

HERKUNFT; BURGUND, CÔTES DE NUITS

PRODUZENT; SILVAIN PATAILLE

TRAUBENSORTE; 100% PINOT NOIR

ALKOHOL; 13% VOL.

VINIFIKATION;

BIODYNAMISCHES WEINGUT. HANDLESE MIT KLEINSTEN ERTRÄGEN, ALLES MACHT DER GROSMEISTER HÖCHSTPERSÖNLICH. ALLES WIRD IM HOLZGÄRSTÄNDER SPONTANVERGOREN DANACH AUSBAU IM ZU EINEM KLEINEN TEIL NEUEN BARRIQUE. OHNE ZUGABE VON SCHWEFEL AUSGEBAUT. 100% GANZTRAUBENVERGÄRUNG

WEINTYP;

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 NACHHALL, DA KOMMT AUCH EIN WENIG MAULBEERE UND HOLUNDER

PASST ZU; ENTE, LACHS ODER ROTES FLEISCH

