

MOREY SAINT DENIS 1ER CRU AOC LA RIOTTE M.O.

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	BURGUND, CÔTES DE NUITS
PRODUZENT;	DOMAINE PERROT-MINOT HTTPS://WWW.PERROT-MINOT.COM
TRAUBENSORTE;	100% PINOT NOIR
ALKOHOL;	13% VOL.
VINIFIKATION;	DIE TRAUBEN WERDEN VON HAND GELESEN UND ZU 100% ENTRAPPT. KÜHLE MACÉRATION-CARBONIQUE FÜR CA. EINE WOCHE. GEFOLGT VON EINER SPONTANEN FERMENTATION, MIT EINER SEHR SCHONENDEN BEHANDLUNG DES TRESTERHUTES. DIE JUNGWEINE WERDEN 12 BIS 14 MONATE IM HOLZ GELAGERT WOVON 25% NEUES HOLZ IST
WEINTYP;	DIESER ROTWEIN ÜBERZEUGT DURCH EINE KOMPLEXE AROMATIK VON ROTEN KIRSCHEN, GEWÜRZEN UND DEZENT EINGEBUNDENEN, STRENGHERBEN NOTEN. IM GAUMEN HAT ER WEICHEN GERBSTOFFE SOWIE EINE AUSGEWOGENEN, NUANCIERTE FRUCHTSÄURE
PASST ZU;	GEFLÜGELGERICHTEN, KALB UND WEICHKÄSE

