

VOLNAY AOC CLOS DE LA CAVE M.O.

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	BURGUND, CÔTES DE BEAUNE
PRODUZENT;	DOMAINE BOULEY HTTP://WWW.JEAN-MARC-BOULEY.COM
TRAUBENSORTE;	100% PINOT NOIR
ALKOHOL;	13% VOL.
VINIFIKATION;	TRAUBEN WERDEN VON HAND GELESEN UND ANSCHLIESSEND SORGFÄLTIG SORTIERT UND ENTRAPPT. FERMENTATION IN OFFENEM TANK FÜR CA. 17-21 TAGE. LAGERUNG FÜR 20 MONATE IM HOLZFASS WOBEI 30% NEUES HOLZ IST
WEINTYP;	RUBINROTER WEIN. DIE AROMEN GEHEN VON PILZEN BIS ÜBER ZU KARAMELLBONBON MIT GEWISSEN NUANCEN VON HIMBEERE, KIRSCHKE UND VANILLE. MIT VERHALTEN FEIN AUSGEBAUTEN TANNINEN, MITTELKRÄFTIGEM KÖRPER UND DOMINANTER SÄURE ZEIGT DIESER FRUCHTIGE ROTWEIN SEINE EINWANDFREIE QUALITÄT
PASST ZU;	RIND, WILD, KALB UND POULETFLAISCH

