

Art.-Nr.: 15604

## SEGUIN-MANUEL BOURGOGNE PINOT NOIR



<b>REBSORTEN</b>	Pinot Noir
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Burgund
<b>GESCHMACKSRICHTUNG</b>	trocken
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'Origine Protégée (AOP) Bourgogne
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	12,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	0,1 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	3,4 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	15-16
<b>AUSBAU</b>	100% Pinot Noir

### BODEN

Ton und Kalkstein. Aus eigenen Weinbergen in Pommard und anderen Dörfern der Côte de Beaune wie Volnay, Chorey-lès-Beaune, Monthélie oder Auxey-Duresses.

### BESCHREIBUNG

Nach einer 14-tägigen Gärung wurde der Wein teilweise für 10 Monate in französischer Eiche zur Reifung gelagert. Schönes Rubinrot. In der Nase ist er aromatisch mit Aromen von roten Beeren und floralen Nuancen. Elegant, am Gaumen zeigt er schöne Reinheit und Frucht. Ein ausgewogener Wein mit gut integrierten Tanninen, die dem Wein viel Trinkfluss verleihen. Ideal zeigt sich der Wein in den ersten drei Jahren. Gut in Kombination mit Geflügel, hellem Fleisch oder mildem Käse.