

Art.-Nr.: 15607

## SEGUIN-MANUEL POMMARD "PETIT NOIZONS"



<b>REBSORTEN</b>	Pinot Noir
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Burgund
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'Origine Protégée (AOP) Pommard
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,0 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	0,1 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	3,9 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	15-16
<b>AUSBAU</b>	100% Pinot Noir

### BODEN

Lehm und Kalkstein mit Eisenoxid Einschlüssen. Am Hügellage mit südlicher Ausrichtung und Blick auf das Dorf Pommard.

### BESCHREIBUNG

Die reifen Trauben wurden nach der Handlese für 16 Tage in Edelstahltanks vergoren. In französischen Barriques mit einem Neuholzanteil von 20% reifte der Wein anschließend für 14 Monate bevor er abgefüllt wurde. Er ist von dunklem Rubinrot. In der Nase entwickelt er Aromen von frischen roten Früchten. Der Körper ist sehr ausbalanciert mit weichen Tanninen und guter Säure. Die Struktur unterstreicht die subtilen Aromen von roten Früchten, getrockneten Rosenblüte und Leder. Passend zu Charolais-Rind, Schmorbraten oder kräftigem Weichkäse. Ideale Trinkreife nach 4-7 Jahren in guten Jahrgängen sogar 10 und mehr Jahre.