



Art.-Nr.: 15706

## DOMAINE MAIRE & FILS GRAND MINÉRAL PINOT NOIR

<b>REBSORTEN</b>	Pinot Noir
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Jura
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
<b>FLASCHEGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,0 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	5,0 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	3,7 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	14-16
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	3250250160550
<b>AUSBAU</b>	100% Pinot Noir

### BODEN

Vielfältige Bodenformationen prägen das Lagenprofil von Domaine Maire & Fils. Von Kalksteinböden über Parzellen mit Mergel bis hin zu Tonböden erstreckt sich die Gesteinsauswahl.

### BESCHREIBUNG

Handgeerntet und handverlesen wurden die Pinot Noir-Trauben dieses Weines bei mäßiger Temperatur im Edelstahltank zur Gärung gebracht und unter regelmäßigem Rühren über 12 Tage hinweg zu Ende vergoren.

Nach der Assemblage und der malolaktischen Gärung reifte der Wein für 8 Monate in Eichenfässern, wovon 20% neues Holz waren.

Dieser elegante Pinot-Noir enthüllt sich in einer tiefen rubinroten Robe und zeigt ausdrucksvolle, deutliche Aromen von kleinen schwarzen Waldbeeren wie z.B. Brombeere oder Blaubeere, unterstrichen durch Blumen-Noten. Im Abgang schön geschmeidig und frisch mit intensiven

DOMAINE MAIRE & FILS | FRANKREICH | JURA

Frucht-Aromen und seidigem Tannin.

Servieren Sie ihn zwischen 14-16°C. Ein sehr eleganter Begleiter zu Aufschnitt, Wurstwaren, Geflügel, gegrilltem roten Fleisch, oder noch zu einem Schmorbraten. Auch köstlich zu einem „Boeuf Bourguignon“ oder reifen Käsesorten.

