

Weinzentrale

EBERLE

2018 - Marsannay Charme aux Prêtres - Domaine Huguenot

Art.-Nr: 60173



Beschreibung:

Dieser Pinot spiegelt das Kalk-Terroir mit feinen Untertönen von Waldpilzen, schwarze Trüffel, dunkle Kirschfrucht, Johannisbeeren und Rauch wider. Er versprüht am Gaumen einen saftigen Charme. Animierender mineralischer Nerv, mit einer feinen Intensität und großer Verführungskraft. Absolut beeindruckend!

Hersteller:

Die Domaine Huguenot wird heute in der 10. Generation von Philippe Huguenot geleitet. Im Archiv der Familienchronik findet man noch Aufzeichnungen bis ins Jahr 1790 (Französische Revolution). Familie Huguenot ist Mitglied bei Vignerons indépendants de France.

Anbau:

Marsannay la Côte auch (Küste der Nacht) genannt, ist die nördlichste Weinbaugemeinde an der Côte de Nuits nahe der Stadt Dijon. Die Rebanlage (Charme aux Prêtres) ist bis zu 35 Jahre alt.

| | | | |
|--|---------------------------------------|--|------------------------------------|
| Rebsorte Pinot Noir | Region Burgund | Alkoholgehalt 13,6 % Vol. | Trinktemperatur 15-17 °C |
| Weingeschmack Trocken | Qualitätsstufe Marsannay AC | Restsüße - | Ausbau Barrique |
| Weinstilistiken klassisch & traditionell | Bodenart Gelber Kalkstein | Trinkfenster 2022-2030 | Flaschengröße 0,75 Liter |
| Verschlussart Naturkork | Bewirtschaftung Naturnah | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Karaffieren JA |

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Käse



Helles Fleisch



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Haute Cuisine



Lamm



Wildgerichte