

# Weinzentrale

EBERLE

## 2021 - Bourgogne - Domaine Huguenot

Art.-Nr: 60433



### Beschreibung:

Urchiger, bodenständiger Burgunder-Terroir Auftakt, der ähnlich würzig duftet wie ein Kastanienwald frühmorgens, wenn der Tau noch seinen Einfluss auslebt. Mit Noten von Walderdbeeren, Cassis, Kakao, Unterholz und saftigen roten Kirschen. Feine Gaumenstruktur mit samtig-fruchtigem Tannin-Kleid im finalen Ausklang.

### 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:

Die Trauben für diesen Spitzen-Bourgogne stammen aus dem Herzen der Côte d'Or (Gold-Küste). Das Terroir ist ein wahres Pinot-Noir Paradies. Ertragsreduzierung. Handlese und Selektion. Kontinentales Klima.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir	<b>Region</b> Burgund	<b>Alkoholgehalt</b> 13 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 16-18 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Bourgogne - Côte d'Or - AC	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Gebrauchtes Barrique
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kalkstein, Kalksteinkies mit Sand und Ton	<b>Trinkfenster</b> 2023-2028	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Naturnah	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



## Passt zu

