

BOURGOGNE ROUGE



Marquis d'Angerville

Frankreich
Burgund

Pinot Noir



DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Bourgogne Rouge von Domaine Marquis d'Angerville stammt überwiegend aus Parzellen in der Ebene nahe Volnay und Meursault, auf kalk- und tonhaltigen Böden, die dem Wein sowohl Frische als auch eine feine strukturelle Basis verleihen. Trotz der regionalen Appellation arbeitet die Domaine auch hier mit großer Präzision und burgundischer Detailverliebtheit. Im Stil zeigt sich der Wein zugänglich, aber keineswegs simpel: rote Beeren, Kirsche und ein Hauch floraler Noten prägen das Aromabild, ergänzt durch eine feine Würze. Am Gaumen wirkt er saftig, elegant und ausgewogen, mit seidigen Tanninen und animierender Frische. Ein klassischer, klar definierter Bourgogne Rouge mit bemerkenswerter Finesse und Ausdruck.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

ARTIKELDATEN

Gebinde 12 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
4050814038894
4050814038900

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe
enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-AllergeneAngabepflichtige Inhaltsstoffe
enthält SulfiteInverkehrbringer
Domaine Marquis D'Angerville
21190 Volnay
FR



DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE

PRODUZENTEN-INFO

Domaine Marquis d'Angerville steht für exzellente Pinot Noir aus Volnay. Mit biodynamischem Anbau und Premier-Cru-Lagen zählt das Weingut zur Elite der Côte de Beaune.

Seit 1507 prägt die Domaine Marquis d'Angerville die Weinwelt Burgunds. Mit 13,5 Hektar Rebfläche, überwiegend Premier-Cru-Lagen in Volnay, Pommard und Meursault, entstehen hier elegante, langlebige Pinot Noirs. Der legendäre Clos des Ducs, ein Monopolweinberg, verkörpert das Terroir der Region. Unter der Leitung von Guillaume d'Angerville wird biodynamisch gearbeitet, was die Authentizität und Finesse der Weine unterstreicht. Die Domaine zählt zu den Pionieren der Eigenabfüllung und setzt Maßstäbe für burgundische Spitzenweine.