

LA FORGE DE TART
MOREY-ST.-DENIS PREMIER CRU



- Clos de Tart
- Frankreich
Burgund Côte de Nuits
- Pinot Noir

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Weinberge von sind von kalkhaltigen Böden geprägt, die den Weinen eine bemerkenswerte Mineralität und Finesse verleihen. Diese Lage bietet optimale Bedingungen für den Anbau von Pinot Noir, der hier sein volles Potenzial entfalten kann. Im Glas zeigt sich der Wein mit einer tiefen rubinroten Farbe, die seine Konzentration und Tiefe widerspiegelt. Das Bouquet ist verführerisch und komplex, mit Aromen von reifen roten Früchten, Kirschen und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen entfaltet sich dieser Premier Cru mit einer beeindruckenden Struktur und Eleganz. Seine seidige Textur und perfekte Balance machen ihn zu einem wahren Genuss. Die lebendige Säure sorgt für Frische und Vitalität, während die feinen Tannine dem Wein eine bemerkenswerte Länge und Tiefe verleihen.



Serviertemperatur
14.0 °C bis 16.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4050814039891 4050814039907

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Clos de Tart 21220 Morey-Saint-Denis FR