



Nuits-St.-Georges Premier Cru 2013

Domaine du Clos Frantin



Artikel Nr.	04081
Land	Frankreich
Herkunft	Nuits-Saint-Georges im Herzen der Côte de Nuits, Burgund
Rebsorte	Pinot Noir (100 %)
Qualitätsbezeich.	Premier Cru
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	Vinifikation für 20 bis 28 Tagen in Eichenholzfüßern. Ausbau in französischen Barriquefüßern für 14 bis 16 Monate, wobei der Anteil von neuem Barrique bei 20 - 30% liegt.
Boden	Kalkhaltige Tonerde
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	In der Nase, Aromen von Waldunterholz und Pilzen sowie Noten von roten Beeren, hellem Tabak und Kakao. Der Gaumen ist robust, hat aber ein harmonisches Gleichgewicht. Das Finish ist aromatisch, lang und intensiv.
Empfehlung	Rote Fleischgerichte, Gerichte in Weinsauce, mariniertes Wild und gereifter Käse
Über den Winzer	Das Weingut umfasst 13 ha und liegt in Côte de Nuits. Der Weinausbau findet in einer modernisierten historischen Kellerei direkt in Nuits-St-Georges statt und geschieht nur durch Gravitation. Jegliche Pumpen wurden abgeschafft um die Qualität des Weins zu fördern. Die Lage "Les Malconsorts" liegt direkt im Dorf Vosne Romanée und grenzt an die bekannte Lage "La Tâche".