



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Bourgogne

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2014-2021

ALKOHOL:
12,5 %

VELEGNET TIL:
Fjerkræ Flyvende vildt Lam

BEAUNE 1.CRU TEURONS 2007, ROSSIGNOL-TRAPET

Da vi startede importen af Rossignol-Trapet blev vi tilbudt at købe et parti af denne perfekt modne vin. Det er yderst sjældent at få mulighed for at købe så vellagret vin, der kun er blevet flyttet én gang - fra Gevrey til Hjortshøj, og så oven i købet til en meget fordelagtig pris.

Lavet på 100 % Pinot Noir fra 1. cru marken les Teurons. Marken udgør i alt 21 ha og Rossignol-Trapets andel godt 1 ha. Der dyrkes biodynamisk. Lagret på ca 10 % nye fade - resten brugte.

Moden Bourgogne kalder på vildt, modnet kød og svampe. Skulle man være så heldig at kunne skaffe nogle trøfler, så høvl dem over due eller Gothenborg kylling.

Læs mere om producenten på Bichel.dk