



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Bourgogne

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2020-2030

ALKOHOL:
12,5 %

VELEGNET TIL:
Fjerkræ Flyvende vildt Lam

BEAUNE 1.CRU TEURONS 2017, ROSSIGNOL-TRAPET

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.

Let og frisk rød Bourgogne med fine noter af jordbær, blåbær, peber og dild. Fast bid, høj syre, god frugt. En vin, der bør få 5-8 år i kælderen.

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