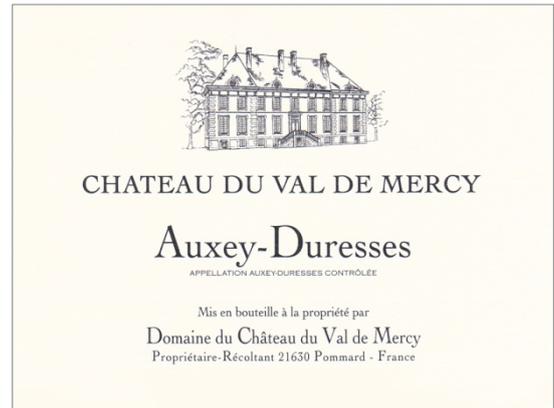


Château du Val de Mercy

Auxey-Duresses



Dieser Pinot stammt aus einer unserer ältesten Parzellen in der Côte de Beaune. In der Nase geben sich rote Beerenfrüchte elegant und doch kraftvoll; am Gaumen präsentieren sie sich überraschend harmonisch mit dem wunschgemäß körnigen Tannin. Kurzum, ein Pinot Noir in seiner reinsten Form.

Lage: aus Hanglagen mit reiner Südausrichtung

Rebsorte und Bestockung: Pinot Noir – 10.000 Rebstöcke/ha

Verschluss: hochwertiger Naturkork, Kapsel

Alter der Rebstöcke: 55 Jahre

Terroir:

Auxey-Duresses ist zweifellos ein Kleinod der noch aus der keltischen und gallo-romanischen Zeit stammenden Weinanbaugebiete im Burgund.

Ausbau:

Maischegärung für 2 bis 3 Wochen, manuelle Umwälzung, 18 Monate Ausbau in Eichenfässern.

Verkostung und Lagerung:

Rubinrote Farbe, in der Nase dunkle Beeren (Johannisbeere, Brombeere). Am Gaumen klingt dieser Wein fein und geschmeidig an, um schließlich feinkörnige, fast knackige Tannine zu entwickeln. Einige bevorzugen ihn jung; 3 bis 5 Jahre Reifung erlauben diesem Wein, eine samtige Textur und würzige Noten zu entfalten.

Speisenempfehlung:

Mit seiner ausgewogenen und samtigen Tanninstruktur bietet sich unser Auxey-Duresses als idealer Begleiter für feines und helles Fleisch an, beispielsweise gekochten Schinken, Kalbs- und Kaninchenfleisch, aber auch gegrillten Fisch.

Trinktemperatur: 15 – 16°C.

Säure:	4g
Alkohol:	12,9%
Restzucker:	0g



Domaine du Château du Val de Mercy

Place de l'Église, 89530 Chitry le Fort, Frankreich, Tél. +333 8641 4800, Fax. +333 8641 4580, www.valdemercy.de