



Côte de Beaune Villages 2018

Maison Albert Bichot



Artikel Nr.	04215
Land	Frankreich
Herkunft	Côte de Beaune, Burgund
Rebsorte	Pinot Noir (100%)
Qualitätsbezeich.	Côte de Beaune AOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 17 °C
Ausbau	Mazeration und Gärung in 20 - 28 Tagen, anschließende Reifung in Eichenfässern verschiedener Herkunft für 14 - 16 Monate
Füllmenge	0,375l
Beschreibung	Intensive Aromen nach Erdbeeren und Johannisbeeren in die Nase, sowie Lakritze und exquisite holzig-rauchige Noten. Feine, aber stützende Tannine tragen dazu bei, dass der Wein harmonisch und elegant erscheint.
Empfehlung	Rotes Fleisch, feine Käsesorten, Lammbraten, Kaninchen in Rotweinsauce, Rehkeule oder Risotto
Über den Winzer	In sechster Generation vertritt Albéric Bichot nunmehr das Handelshaus Albert Bichot. Die Wertvorstellungen sind in 150 Jahren allerdings gleichgeblieben: Respekt vor den Mitarbeitern und deren Leistung sowie vor der Natur, so dass der Weinbau seit 10 Jahren kontinuierlich der biologischen Landwirtschaft angepasst wird.