



Beaune Les Epenottes bio 2020

Maison Albert Bichot



Artikel Nr.	04220
Land	Frankreich
Herkunft	Côte de Beaune, südlich von Beaune, in der Nähe von Pommard. Die Lage "Les Epenottes" hat die Hangausrichtung Süd-West.
Rebsorte	Pinot Noir (100%)
Qualitätsbezeich.	AOC Villages
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	15° - 17° C
Ausbau	Handernte der 30 bis 40 Jahre alten Reben und Gärung für 20 bis 28 Tage in temperaturregulierten Holzfässern. Gereift für 14 bis 16 Monate in Eichenholzfässern mit 20-30% neuem Holzanteil.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Dieser Beaune "Les Epenottes" bietet eine kandierte Kirschnase aus schwarzen Früchten mit gerösteten Noten (Haselnuss, Schokolade). Am Gaumen grosszügig und breit mit ausgeprägter Struktur und geschmolzenen Gerbstoffen. Belle finale mit Noten von Lakritz und Violett.
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.