



Savigny-les-Beaune AC 1er cru "Clos des Guettes", A. Barolet 2014



Weinbauregion	Frankreich, Burgund
Rebsorte(n)	Blauburgunder (Pinot Noir)
Degustationsnotizen	
Robe	Schöne karminrote Robe
Nase	Fruchtig, elegante Kirschen- und Himbeernoten
Gaumen	Runde, gut gebaute Struktur mit schön eingebundenen Tanninen.
Finale	Harmonisch, ausgewogen lang anhaltend
Gastronomie	Ideal zu Aufschnitt, weissem Fleisch, rotem Fleisch, Fischgerichten à la provençal? , Käseplatte.
Serviertemperatur	14 - 18° C
Reifungspotential	4 - 8 Jahre
Alkoholgehalt	13,5% vol.
Verpackung	Kartons zu 6 75 cl-Burgunderflaschen, Korkzapfen
Terroir	Dieser Wein stammt aus einem Weinberg, der auf kalt-, mergel- und lehmhaltigen Böden angebaut wurde.
Weinbereitung	Die Beeren werden entrappt und leicht gequetscht. Die Maischegärung vollzieht sich in der Regel zwischen 25 - 30° C. Um eine gute Farb- und Tanninextraktion zu erzielen, wird die Maische regelmässig aufgerührt. Nach der Gärung, die rund 5 - 10 Tage dauert, wird abgepresst. Der junge Wein kommt in Barriques. Die zweite Gärung (biol. Säureabbau) kann mehrere Monate dauern. Die Weinbereitung wird mit einem Barriques-Ausbau abgeschlossen, der auch einige Monate dauern kann.
Auszeichnung(en) & Presseschau	Maîtres Conseils en Vins de France , 2006 - Goldmedaille