

Pommard

Pierre André, Côte de Beaune, Frankreich



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, samtig-weich
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	15-17 °C
Servierempfehlung:	Rinderfilet, Lamm oder Hühnerragout
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 22 67

Charakteristik

Tiefrote Farbe mit rubinroten Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von schwarzen Kirschen und Gewürzen, ergänzt durch Nuancen von neuem Leder. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, mit samtig-weichen Gerbstoffen.

Klima/Terroir

Das Klima im kontinentalen Einflussbereich der Côte de Beaune bietet ideale Bedingungen für den Weinbau. Warme Sommer und trockene Herbste begünstigen die Traubenreife und fördern die Anreicherung von Zucker und Farbstoffen in den Trauben. Mit einer bewirtschafteten Rebfläche von 250 Hektar in den fünf Anbaugebieten des Burgunds reicht das Angebot von regionalen Tafelweinen bis hin zu den renommiertesten und ältesten Crus der Côte d'Or.

Ausbau

Klassische Vinifizierung in Edelstahltanks über drei Wochen mit Kaltmazeration bei 8°C, Pigeage und Remontage für Farb- und Strukturextraktion, Gärung bis 30°C und Maischegärung bei 25°C. Ausbau im Fass für 8 bis 16 Monate, malolaktische Gärung, 20-30% neue Fässer. Lehmige, kalkhaltige Böden mit schotterigen Gesteinsbrocken sorgen für gute Entwässerung.

Das Weingut

Alles begann im Jahr 1923, als der Kriegsveteran Pierre André seine Weinhandelsgesellschaft in Paris gründete. 1927 verliebte er sich in das schöne Château d'Aloxe-Corton mit seinen bunten Dachziegeln und kaufte es. Damit zog er in die Welt der Burgunderweine ein. Pierre André war ein talentierter und couragierter Visionär, der sich zum Ziel gesetzt hatte, die Gastronomiemärkte zu erobern. Somit erwarb er 1938 ein Restaurant in Paris, um dort seine Weine vorzustellen und seine Liebe zum Burgund mit den Gästen zu teilen. Seitdem ist das Haus den Werten seines Gründers treu geblieben und hat unablässig innoviert, um die Liebhaber großer Burgunderweine stets immer weiter zufriedenzustellen.

