

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits

Pierre André, Burgund, Frankreich



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, frisch, dezente Säure
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	14-16 °C
Servierempfehlung:	Fleisch, süß-saure oder leicht pikante Gerichte
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 22 71

Charakteristik

Rubinrote Farbe, ein Duft von frischen roten Früchten wie Himbeere, Kirsche und schwarzer Johannisbeere, begleitet von subtilen Noten von Lakritz und geröstetem Kaffee. Am Gaumen zeigt sich ein runder Körper mit harmonischer Tanninstruktur, wobei eine dezente Säure für Frische und Eleganz im Abgang sorgt und die aromatische Länge betont.

Klima/Terroir

Die Hautes-Côtes de Nuits im Burgund erhebt sich westlich der Côte de Nuits, oberhalb des Waldes von Corton und über Gevrey-Chambertin. Die Weinberge dieser Region liegen in Höhenlagen zwischen 300 und 400 Metern über dem Meeresspiegel, was ihnen ein besonderes Mikroklima verleiht. Der Boden, der aus Kalkstein mit einem Anteil an Mergel und Ton besteht, bietet optimale Bedingungen für den Weinbau. Diese geologischen Bedingungen tragen zur charakteristischen Mineralität und Komplexität der Weine bei. Die Herkunft dieser prestigeträchtigen Weinregion ist Frankreich.

Ausbau

Die traditionelle Weinbereitung erfolgt in temperaturgesteuerten Edelstahltanks über drei Wochen. Zunächst eine Kaltmazeration bei 8 °C, gefolgt von einer Gärung bei maximal 30 °C, wobei Unterstoßen und Überswallen der Maische die Extraktion fördern. Nach der Gärung erfolgt eine Mazeration bei 25 °C. Der Wein reift 8 bis 12 Monate, teils in neuen Eichenfässern, mit malolaktischer Gärung.

Das Weingut

Alles begann im Jahr 1923, als der Kriegsveteran Pierre André seine Weinhandlungsgesellschaft 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.

