

AOP Pommard Premier Cru - Les Epenots

Pierre André, Côte de Beaune, Frankreich



| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Rotwein |
| Rebsorte: | Pinot Noir |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | fruchtig |
| Alkohol: | 13 vol. % |
| Serviertemperatur: | 15-17 °C |
| Servierempfehlung: | zu rotem Fleisch oder kräftigen Käsesorten |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 10 22 73 |

Charakteristik

Der Wein zeigt eine tiefröte Farbe. In der Nase entfalten sich komplexe Aromen von Himbeere, zarter Rose, Lakritze und Kaffee. Am Gaumen präsentiert sich der Wein reichhaltig und voluminös, mit einem eleganten, langanhaltenden Abgang. Insgesamt bietet er großes Alterungspotenzial.

Klima/Terroir

Das kontinentale Klima der Côte de Beaune schafft ideale Bedingungen für den Weinbau mit warmen Sommern und trockenen Herbsten, die die Traubenreife und die Anreicherung von Zucker und Farbstoffen fördern. Auf 250 Hektar in fünf Anbaugebieten des Burgunds werden sowohl regionale Tafelweine als auch renommierte Crus der Côte d'Or produziert. Die Böden bestehen aus Lehm und Kalk, ergänzt durch eine Kiesschicht, die eine gute Drainage ermöglicht.

Ausbau

Die Vinifizierung erfolgt traditionell in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks. Nach einer Kaltmazeration wird der Wein langsam vergoren, wobei die Trauben untergestoßen und die Maische gemischt wird. Es folgt eine Mazeration bei 30 °C über 5 Tage. Der Wein reift 18 Monate in Eichenfässern, davon 40% neu und 60% mehrfach belegt, hauptsächlich aus Vogesenholz.

Das Weingut

Alles begann im Jahr 1923, als der Kriegsveteran Pierre André seine Weinhandels-gesellschaft 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.

