

Volnay

Pierre André, Burgund, Frankreich



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	14-16 °C
Servierempfehlung:	Geflügel ,Wildgeflügel oder mittelkräftigen Käsesorten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 22 83

Charakteristik

Tiefrote Farbe im Glas mit rubinroten Reflexen. In der Nase Aromen von reifen Kirschen, Veilchen und zarten Gewürzen. Am Gaumen seidig, frisch und strukturiert. Bemerkenswert langer Abgang.

Klima/Terroir

Hoch oben in den Côtes de Beaune liegt das Dorf Volnay zwischen Pommard und Meursault. Die Weinberge profitieren von ton- und kalkhaltigen Böden, die dank einer Schottererschicht aus Gesteinsschutt eine hervorragende Drainage bieten.

Ausbau

Klassische Vinifizierung in temperaturgesteuerten Edelstahltanks über drei Wochen. Kaltmazeration bei 8°C, gefolgt von Gärung bei 30°C mit Pigeage und Remontage. Anschließend Maischegärung bei 25°C und 8 bis 16 Monate Fassausbau, davon 20 bis 30 % in neuen Fässern.

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.

