

Savigny-Lès-Beaune 1er Cru Les Serpentières*Pierre André, Côte de Beaune, Frankreich*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, leichte Kaffeenote
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	15-16 °C
Servierempfehlung:	ideal zu Braten oder Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 22 84

Charakteristik

Kirschrote Farbe im Glas. In der Nase Aromen von Erdbeere, schwarzer Johannisbeere und Trockenfrüchten. Am Gaumen ausdrucksstark und voluminös. Langanhaltender Abgang mit ausgewogener Säure und Tanninen.

Klima/Terroir

Im Herzen des Burgunds, eingebettet in die malerische Landschaft am Ortseingang von Savigny, erstreckt sich diese renommierte Weinlage. An den sonnenverwöhnten Hängen der Region verbindet sie Tradition mit herausragender Qualität. Der Boden besteht aus einem Kalkstein- und Tongemisch.

Ausbau

Die traditionelle Weinbereitung erfolgt in temperaturgesteuerten Edelstahltanks, beginnend mit einer kontrollierten Kaltmazeration vor der Gärung. Während der langsamen Gärung wird die Maische regelmäßig unterstoßen und überschwallt. Anschließend reift der Wein 15 Monate in Eichenfässern, wobei 40% neue Eiche und 60% gebrauchte Fässer verwendet werden. Das Eichenholz stammt überwiegend aus den Vogesen.

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.

