

2019

Coteaux Champenois Rouge

Champagne Fleury · Frankreich



Der Coteaux Champenois Rouge von Champagne Fleury ist ein bemerkenswerter Stillwein aus 100 % Pinot Noir, gewonnen von über 50 Jahre alten Reben. Die biodynamische Bewirtschaftung des Weinguts spiegelt sich in der Qualität dieses Weins wider. Nach einer 15-tägigen Maischegärung reifte der Wein ein Jahr in Eichenfässern, was ihm Komplexität und Tiefe verleiht. Im Glas präsentiert er sich in schillerndem Rot mit rubinroten Reflexen. Das Bouquet entfaltet eine Fülle von roten Früchten, begleitet von floralen Noten. Am Gaumen zeigt er sich dicht und saftig, mit einer lebendigen Frische und gut eingebundenen Tanninen. Ein eleganter Wein, der die Finesse eines Burgunders widerspiegelt und das Potenzial der Champagne für herausragende Stillweine unterstreicht.

Weineigenschaften

fruchtig, holzig, komplex, lang, leicht, trocken, Besondere Momente, Für die Weinbank, Geschenk, Privat, Ihn, Sie, Divers, Für mich, konservativ & klassisch, Bio,

Weindaten

Alkoholgehalt	11,5 % vol
Trauben	Pinot Noir
Trinktemperatur	10-12 °C
Allergene	Sulfite
Zertifikat	FR BIO 01
Erzeuger	Champagne Fleury
Region	Champagne, Côte des Bar

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29 Ost Shed 14
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301