

## ANTONIN RODET

2016 Bourgogne Pinot Noir

<b>JAHRGANG</b>	2016
<b>ANBAULAND</b>	Frankreich
<b>REGION / LAGE</b>	Burgund AOC
<b>REBSORTE (N)</b>	Pinot Noir
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	
<b>CHARAKTER</b>	Burgund gilt nicht umsonst als die Heimat der Pinot Noir Traube, die sich feinduftig, verspielt mit frisch-fruchtiger Aromatik präsentiert.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Bourgogne Pinot Noir ist ein passender Essensbegleiter zu Fleischgerichten.
<b>SERVIERTEMP.</b>	16 - 18 °C

**INFO**

Das Burgunderhaus Antonin Rodet wurde 1875 von Antoine Rodet gegründet und nach dessen Sohn Antonin benannt. Über ein Jahrhundert wurde es als Familienunternehmen geführt. Heute gehören dazu neben den Weingütern Chateau de Rully und Chateau de Mercey auch Top Weinberge (Premier Cru) der Côte de Nuits, Côtes de Beaune und Côte de Chalonnaise. Im Bourgogne Pinot Noir von Rodet spiegelt sich die langjährige Erfahrung und Qualitätsphilosophie von Rodet.



Säure: 5,6 g/l    Restzucker: 4,1 g/l

Alkohol 12,5 % vol



>> Zur Website der Firmengruppe  
<http://www.bernard-massard.de>

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077414368