



Givry Rouge 2023

AC, Remoissenet

Typ	Rotwein
Traubensorten	Pinot Noir
Herkunft	Frankreich, Burgund
Produzent	Remoissenet
Ausbau	Reifung in neuen und alten grossen Eichenfässern während einem halben Jahr.
Ausschanktemperatur	16 bis 18 Grad Celsius
Trinkreife	bis 7 Jahre nach der Ernte
Alkoholgehalt	13 %
Allergene	enthält Sulfite
Artikelnummer	27701723

Beschreibung

Schönes, helleres Purpurrot. In der Nase Düfte von Himbeeren und feinen Rauchtönen. Am Gaumen fruchtiger Auftakt, eleganter, mittelschwerer Körper. Milde Tannine mit angenehm eingebundener Säure machen den Givry zu einem robusten, reichen, aber auch feinen Wein.

Passt zu

Charcuterie, Schweinekotelette vom Grill, Kaninchenschlegel aus dem Ofen, Kalbs- oder Schweinebraten