



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS

Pierre André, Burgund, Frankreich



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Gamay, Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, frisch
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	12-15 °C
Servierempfehlung:	feine Wurstwaren, rohem Schinken oder Weichkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 22 72

Charakteristik

Glänzende rubinrote Farbe. In der Nase offenbart er ausdrucksstarke Aromen von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen präsentiert er sich rund und verführerisch mit leicht würzigen Noten von roten Früchten, abgerundet von einem knusprigen Abgang mit Anklängen an frische Früchte.

Klima/Terroir

Die Hautes-Côtes de Nuits im Burgund erhebt sich westlich der Côte de Nuits, oberhalb des Waldes von Corton und über Gevrey-Chambertin. Die Weinberge dieser Region liegen in Höhenlagen zwischen 300 und 400 Metern über dem Meeresspiegel, was ihnen ein besonderes Mikroklima verleiht. Der Boden, der aus Kalkstein mit einem Anteil an Mergel und Ton besteht, bietet optimale Bedingungen für den Weinbau. Diese geologischen Bedingungen tragen zur charakteristischen Mineralität und Komplexität der Weine bei. Die Herkunft dieser prestigeträchtigen Weinregion ist Frankreich.

Ausbau

Der Bourgogne Passe-tout-grains entsteht aus einer Assemblage von Pinot Noir und Gamay-Trauben. Die traditionelle Weinbereitung erfolgt in temperaturgesteuerten Tanks, und der Wein reift 10 bis 12 Monate auf der Feinhefe in Edelstahltanks.

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.

