

# Produktpass

## Auxey-Duresses Rouge

### Pierre Bourée Fils



**Willenbrock**  
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Artikelnummer:	264433
Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Bourgogne/Côte de Beaune / Auxey-Duresses
Alkohol:	13 % Vol.
Restzucker:	< 0,6 g/L
Säure:	3,39 g/L
Ausbau:	Eichenholzfass
Trinktemperatur:	16 - 18 Grad
Speisenempfehlung:	Entenbrustfilet mit Rotkohl und gefüllten Birnenhälften mit Preiselbeeren

#### Expertise:

Ziegelrot. In der Nase besticht der Wein durch seine Fruchtaromen von Schwarzkirsche mit leicht erdigen Anklängen. Pfeffer und Gewürznoten unterstreichen die feine Länge am Gaumen. Sehr weiche und gut eingebundene Tannine!

#### Geschichte:

Auxey-Duresses ist sicherlich eine der unterschätzten Tipps des Burgunds.

Dieser Pinot Noir von Pierre Bourée liegt an der Schwelle eines Tals der Côtes de Beaune.

Der Boden ist kalkhalig und verleiht dem Wein eine schlanke filigrane Struktur.

Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben im Weingut sortiert. 20 Tage lagern Sie im Maischebottich, bei dem sie regelmäßig „getreten“ werden um die Temperatur gleichmäßig zu verteilen. Nach einer schonenden Pressung vergärt der Wein in Eichenfässern (15% neue Fässer) und lagert 17 Monate, 10 Monate davon auf der Hefe.