



Mercurey 2023

Der Mercurey zeigt sich im Glas von rubinroter Farbe. In der Nase haben wir Noten von schwarzer Johannisbeere und Unterholz. Am Gaumen präsentiert er sich füllig mit toller Waldbeer-Aromatik und einer ungeheuren Frische.

Produzent	Louis Latour
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte Chalonnaise
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	14° - 15°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	321803
Passt zu	gereiftem Käse, Käse, Grilladen, Lamm, Geflügel



Vinifikation

Die Vinifikation findet traditionell in offenen Fässern statt. Malolaktische Gärung. Der Ausbau erfolgt während zehn bis zwölf Monaten imahltank.

Terroir

Ton-/Kalkstein.

Geschichte

Der Name Mercurey und sein Ruf als Weinbaugemeinde gehen auf die Zeit zurück, als die römische Legion einen Tempel zu Ehren von Merkur, dem Gott des Handels und des Gewerbes, errichtete. Auf organoleptischer Ebene haben die Weine von Mercurey ihren eigenen Charme im Vergleich zu den Weinen der benachbarten Côte de Beaune.

