



Mercrey 2020

Im Glas rubinrote Farbe, sehr intensiv und seidig. In der Nase grosse Frische mit Noten von Himbeeren. Am Gaumen ist der Mercrey voll und rund mit Aromen von Kirsche, Lakritz und Gewürzen. Ein kraftvoller Wein, der mit einem schönen Finale überzeugt.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Louis Latour |
| Land | Frankreich |
| Region | Burgund |
| Subregion | Côte Chalonnaise |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2020 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.5000 % |
| Trinktemperatur | 14° - 15° |
| Lagerfähigkeit | bis 2025 |
| Traubensorten | Pinot Noir |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 3000360 |
| 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 im Stahltank.

Terroir

Ton-/Kalkstein.

Geschichte

Der Name Mercrey 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 Mercrey ihren eigenen Charme im Vergleich zu den Weinen der benachbarten Côte de Beaune.

