



Art.-Nr.: 15000

## DOMAINE DUBOST CÔTEAUX BOURGUIGNONS "LES CERISES D'ANTAN"

<b>KATEGORIE</b>	Neu im Sortiment
<b>REBSORTEN</b>	Gamay Noir
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Burgund
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
<b>FLASCHEGRÖßE</b>	0,750 l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	100% Gamay

### BODEN

Das Beaujolais, südlich von Burgund gelegen, besticht durch sanfte Hügel und vielfältige Böden aus Granit, Schiefer, Kalkstein und Lehm. Das kontinentale Klima mit mediterranen Einflüssen fördert optimale Wachstumsbedingungen für die Gamay-Traube.

### BESCHREIBUNG

Die späte Handlese erfolgte per Hand mit überreifen kleinen Beeren. Die Maischegärung mittels Kohlensäuremischung dauerte 10 bis 12 Tage ohne Zerdrücken der Trauben. Der erste Pressvorgang erfolgte einen Monat nach der malolaktischen Gärung. Vor der Abfüllung wurde der Wein durch Kieselgur filtriert.

Dieser Wein präsentiert sich in einer granatroten Robe mit rubinfarbenen Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von Johannisbeeren und Brombeeren. Am Gaumen zeigt sich der Wein genussvoll mit Noten von roten Früchten.

Dieser Wein, eignet sich hervorragend als Begleitung zu verschiedenen Gerichten. Er passt besonders gut zu Gerichten wie gegrilltem Geflügel, gebratenem Lachs oder auch einer Käseplatte mit reifem Camembert oder Brie.