



Beaune

Clos de l'Ecu 1er Cru AOC, Monopole, Domaine Faiveley

Verkörpert die Essenz des Terroirs von Beaune

Beschreibung:

Etwa 200 Jahre nach ihrer Gründung ist diese hoch geschätzte Domaine immer noch im Familienbesitz, aktuell führt Erwan Faiveley die Geschäfte. Wichtiger aber sind die qualitativen Leitplanken: beneidenswerte Lagen, um die sich Önologe Jérôme Flous und Weinbergsmanager Bernhard Hervet mit viel Liebe zum Detail kümmern: Ihre Fässer etwa beziehen sie von einem der besten Küfer Frankreichs, Francois Frères.

Aromenprofil:

Dieser Pinot Noir zeigt eine einzigartige samtige und fruchtige Eleganz und seine intensive rubinrote Farbe deutet bereits auf einen Wein mit reinen Aromen von roten und schwarzen Früchten an. Die Frucht reifer Sauerkirschen, aber auch Holunder und Brombeere ist ungemein animierend und zusammen mit der salzigen Note ein wahrer Verführer. Lebhafter und feinwürziger Wein mit einem Hauch von Minze.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: Monopole

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1305822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaune

Clos de l'Ecu 1er Cru AOC
Monopole

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93-94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.