



## Monthélie AOC

Domaine Berthelemot (Bio)

Kontraste in Harmonie

### **Beschreibung:**

Die beiden benachbarten Climats Pierrefittes und Jouères erzählen eine Geschichte feinsten Unterschiede. Während Pierrefittes mit seinen lehm- und mergelreichen, von Kalkstein durchzogenen Böden kraftvolle Trauben mit dichter Struktur liefert – die windgeschützte Südlage begünstigt eine frühe Reife und schenkt dunkle Fruchtaromen und rauchige Nuancen, liegt Jouères am Fuß des Hangs. Hier bringt der tonig-lehmige, flachgründige Boden eine andere Facette hervor: hellere, rote Früchte, Lebendigkeit und Eleganz. Im Keller vereinen sich beide Charaktere zu einem harmonischen Ganzen. Der Wein zeigt reiche Konzentration, getragen von saftigen roten und dunklen Früchten, die von einer zarten Rauchigkeit unterlegt werden. Am Gaumen wirkt er kraftvoll und zugleich geschmeidig – ein Burgunder voller Ausdruck und Balance, der beide Facetten seiner Herkunft deutlich widerspiegelt.

### **Aromenprofil:**

### **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

**Ausbau:** 15 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1395223

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Monthélie AOC**

Domaine Berthelemot (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.