



Beaune

Clos des Mouches 1er Cru AOC, Domaine Berthelemot (Bio)

Vom Bienenparadies zum Premier Cru

Beschreibung:

Der Name Clos des Mouches erinnert an vergangene Zeiten, als dieser sonnige Hang noch voller Blumen und Sträucher stand und von Bienen bevölkert war - „mouches“ bedeutete im Altfranzösischen nichts anderes als Bienen. Heute zählt das Climat zu den bedeutendsten Lagen von Beaune und steht für Weine von besonderer Tiefe. Die Parzelle von Berthelemot liegt am Fuß der Montagne de Saint-Désiré, auf 250 bis 300 Metern Höhe, mit Süd- bis Südostausrichtung. Einst befand sich hier ein Steinbruch, dessen Kalkstein für den Bau der Stadt Beaune genutzt wurde. Die Reben, teils über 60 Jahre alt, schöpfen Kraft aus diesem kargen, steinigen Boden und bringen Trauben von großer Intensität hervor.

Aromenprofil:

Tiefgründiger Duft mit einem Korb roter- aber auch schwarzer Beerenfrüchte, Süßholz und ganz subtile Röstaromen. Am Gaumen zeigt er vom Auftakt bis zum langen Abgang viele Charakter, mit kräftigen, reifen Tanninen und einem dichten Aromaprofil mit Frucht und Kräutern. Diese Lage besitzt ein ausgezeichnetes Alterungspotenzial und entwickelt mit der Zeit Noten von Trockenfrüchten und Leder. Unter den drei Beaune Premier Crus, die das Weingut produziert, ist Clos des Mouches der tiefgründigste.

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: Domaine Berthelemot (Bio)

Ausbau: 15 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1395324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaune

Clos des Mouches 1er Cru AOC
Domaine Berthelemot (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.