



Chöreylès-Beaune AOC

Domaine Tollot-Beaut

Viel mehr als „nur“ ein Village

Beschreibung:

Tollot-Beaut ist eine Familiendomäne mit langer Geschichte – heute führen Nathalie, Jean-Paul und Olivier das Gut, das Urgroßvater Alexandre einst gründete. Neue Wege werden mit Mut beschritten, deshalb entschieden sich die „Hüter der Traditionen“ beispielsweise auch für den Weg zum naturnahen Anbau. Doch die Weine sind immer „burgundische Klassik“, mit bemerkenswerter Konstanz, alte Schule eben – sie reifen und gären überwiegend in gebrauchten Fässern, damit die Frucht nicht übertüncht wird und nur die Substanz des Weinbergs zu schmecken ist. Zarter Himbeerduft in der Nase, am Gaumen kommt dann die Süßkirsche dazu. Am Gaumen ein klarer, frischer, seidig-eleganter Pinot, viel mehr als „nur“ ein Village, denn die Parzellen befinden sich ganz nah bei der Grand-Cru-Lage Corton, ein weltberühmtes Terroir, das sagenhafte Feinheit bringt.

Aromenprofil:

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0215424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chorey-lès-Beaune AOC

Domaine Tollot-Beaut

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.