Savigny-lès-Beaune

Champ-Chevrey 1er Cru AOC Monopole, Domaine Tollot-Beaut & Fils

Burgunder mit Intensität und Finesse

Beschreibung:
Tollot-Beaut ist einer der stillen Stars des Burgund. Statt die Werbetrommel zu rühren, widmen sich Nathalie, Jean-Paul und Olivier mit Hingabe ihren Reben oder der Arbeit im Weinkeller. Im Herzen der Côtes-de-Beaune entstehen hier ausdrucksvolle, vom Terroir und familiären Handwerk geprägte Charaktertropfen – so wie dieser Premier Cru, der mit einer spannenden Mischung von mineralisch-pikanter Struktur und saftiger Pinot-Frucht gefällt.
Aromenprofil:
Aufhellendes, leuchtendes Weinrot. Duftig-fruchtiges Bouquet, viel Kirschentöne, Himbeeren. Schlanker eleganter Gaumen, wiederum eine primäre, sehr aktive Frucht, guter Rückhalt.
Passt zu:
Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Domaine Tollot-Beaut & Fils
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0377824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Savigny-lès-Beaune

Champ-Chevrey 1er Cru AOC Monopole
Domaine Tollot-Beaut & Fils

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch