



Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC, Vieilles Vignes, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Klassischer Pommard mit großem Reifepotenzial

Beschreibung:

Dieser Pinot stammt von einer 80 Jahre alten Parzelle – ideal gelegen zwischen den 1er Cru-Terroirs Les Pitures (Volnay) und Les Rugiens Haut (Pommard). Das hohe Alter der Reben sorgt auf natürliche Weise für niedrige Erträge und einen Wein mit schöner Konzentration, der den robusten Charakter von Pommard mit einem zugänglichen und geschmeidigen Gaumen verbindet.

Aromenprofil:

Zartes, mittleres Rubin, im Duft und am Gaumen dominieren rote Beerenfrüchte, Gewürze und eine sehr fein ausgearbeitete Eichenholznote, die auf die Top-Qualität der Fässer hinweist. Herrliche, köstliche, zart extraktsüße Kirsche-Himbeer-Frucht. Eine stets sehr feine Interpretation des Pommard-Terroirs, niemals rustikal oder tanninbetont.

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:	Vieilles Vignes
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1003517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC
Vieilles Vignes

Herkunft: Frankreich
Ratings: Allen Meadows 93/100, James Suckling 93/100,
Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau: 17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.