



Pommard

Les Grands Epenots 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Spitzen-Premier-Cru aus Pommard

Beschreibung:

Les Grands Epenots zählt zu den großen Rotweinlagen der Côte de Beaune. Es werden nur 1.500 Flaschen produziert.

Degustationsnotiz:

Kraftvolle Farbe mit Tiefgang, im Duft zeigt er perfekte Reife der Frucht, würzige Intensität, Lakritze und erdige Aromen. Am Gaumen kraftvoll und intensiv, reichhaltig und mundfüllend dicht gewoben. Viel schwarze Beeren und Gewürze, langes Finale.

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.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Ausbau: 17 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1003622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pommard

Les Grands Epenots 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
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.