



Pommard

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

Spitzen-Premier-Cru aus Pommard

Beschreibung:

Les Grands Epenots, eine historische Spitzenlage der Côte de Beaune, zeigt in nur 0,23 Hektar die ganze Kraft des Pinot Noir. Bereits vor 200 Jahren als „Tête de Cuvée“ anerkannt, liefert sie heute kraftvolle, brillante Weine. Biozertifizierte Pflege und minimale Erträge von gerade einmal 1.500 Flaschen garantieren ein Elixier der Spitzenklasse, das Struktur, Eleganz und seltene Intensität in jeder Flasche vereint.

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: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1003623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pommard

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

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jasper Morris 92-94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.