



## Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Premier Cru vom Biopionier aus dem Burgund

### Beschreibung:

Nur wenige Flaschen werden aus gerade einmal 0,63 ha in diesem bekannten Premier Cru erzeugt. Er vereint die herrliche Fruchtigkeit des nördlichen Teils von Beaune mit der Struktur und Kraft der südlich gelegenen Terroirs.

### Aromenprofil:

Funkelndes und tiefes Rubinrot, im Bouquet außerordentlich würzig und delikates, mit feinen Kirsch- Himbeer- und Veilchenaromen, subtilen Röstaromen, Wildkräutern und dezenter Vanille. Am Gaumen recht füllig und fruchtbetont, zeigt schönes Volumen mit guter Intensität und Länge. Zur attraktiven Frucht gesellt sich eine feine Saftigkeit und Textur, zarte Mineralität und Mokkanoten. Delikat und mit viel Textur bis ins lange Finale.

### Passt zu:

Passt hervorragend zu Ente an Orangensauce, Kalbsragout mit Pilzen und gebratenen Waldpilzen. Auch Coq au vin, Gänseleberpastete und Bœuf Bourguignon harmonieren ideal mit seiner Struktur.

### Temperatur:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Domaine Clos de la Chapelle (Bio)
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1004720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC  
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Allen Meadows 92/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.