



Beaune

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

Premier Cru vom Biopionier aus dem Burgund

Beschreibung:

Die biozertifizierte Domaine Clos de la Chapelle produziert nur wenige Flaschen dieses bekannten Premier Crus. Er vereint die herrliche Fruchtigkeit des nördlichen Teils von Beaune mit der Struktur und Kraft der südlich gelegenen Terroirs.

Aromenprofil:

Strahlendes, tiefgründiges Rubinrot. Im Glas betont würzig und mit Delikatesse, feine Kirsch-Himbeer- und Veilchenaromen, auch Walderdbeeren, subtile Röstaromen, Wildkräuter und Bourbonvanille. Fein und strukturiert, zeigt schönes Volumen mit guter Intensität, Länge und viel Finesse. Zur attraktiven Frucht gesellt sich eine feine Saftigkeit und Textur, zarte Mineralität und Mokkanoten. Delikat und mit viel Textur bis ins 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.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Domaine Clos de la Chapelle (Bio)
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1004721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaune

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

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.