



## Pommard

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC, Monopole, Domaine Commaraine

Einer der prestigeträchtigsten Premiers Crus von Pommard

**Beschreibung:**

Dieser Pommard stammt von einem der aristokratischsten Weingüter an der Cote d'Or – die Geschichte des Châteaux reicht bis ins Jahr 1112 zurück. Die kleine, biodynamische bewirtschaftete Monopollage "Clos de la Commaraine" liegt auf der Nordseite der Appellation, auf der Beaune zugewandten Seite und bringt außergewöhnliche elegante und seidige Weine von großer Raffinesse und einer schönen Ausgewogenheit hervor. Besitzt enormes Lagerpotenzial!

**Degustationsnotiz:**

**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.

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich            |
| <b>Subregion:</b>     | Côte de Beaune        |
| <b>Produzent:</b>     | Monopole              |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir       |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1066620               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pommard

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC  
Monopole

|                       |                                                                                                                |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                     |
| <b>Ratings:</b>       | Jasper Morris 90-94/100, Score 18.5/20                                                                         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir                                                                                                |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                   |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique                                                                                          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                                          |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen<br>Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur<br>von 16 bis 18°C. |