



Pommard

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

Einer der prestigeträchtigen 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!

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Monopole
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1066621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pommard

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC
Monopole

Herkunft: Frankreich
Ratings: J. Robinson 18/20, Neal Martin 90-92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.