



Pommard

Clos des Epeneaux Monopole, 1er Cru AOC, Comte Armand-Domaine des Epeneaux

Weltklasse-Pommard aus Monopollage

Beschreibung:

Die Domaine verdankt ihren Namen der Monopollage Clos des Epeneaux, einem herrlichen Weinberg, der Ende des achtzehnten Jahrhunderts angelegt wurde und etwas mehr als fünf Hektar Rebfläche umfasst. Neben einer grandiosen Balance von Kraft und Finesse besitzt dieser Pommard auch eine für diese Einzellage charakteristische Würze - es ist die Quintessenz eines burgundischen Pinot Noirs, der die einzigartige Persönlichkeit seines Terroirs wunderbar zum Ausdruck bringt. Zu diesem außergewöhnlichen Genusslebnis tragen eine Vielzahl von Faktoren entscheidend bei: Neben der besonderen Geologie dieses Weinbergs und den bis zu 80 Jahre alten Reben, die in hoher Stockdichte gepflanzt wurden, spielen die organische Bewirtschaftung der Weinberge und die separate Ernte aller Parzellen mit sorgfältiger Beerenauslese eine ebenso wichtige Rolle wie die vollständige Entrappung der Beeren, lange Mazerationszeiten und ein knapp zweijähriger Ausbau in edlen Holzfässern.

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: 1er Cru AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1092518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pommard

Clos des Epeneaux Monopole
1er Cru AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Jasper Morris 95/100, Parker 93-95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.