



Pommard AOC

Rue au Port, Domaine Clos de la Chapelle

Für Burgunderfans ein epischer Meditationswein

Beschreibung:

Dichtes Rubinrot, Kräuterwürze im Duft, an einen Provence-Roten erinnernd, ein Hauch Minze, Schwarzkirsche und Zartbitterschokolade am Gaumen, alles sehr intensiv und dicht, zugleich schon sehr harmonisch wirkend – die ältesten Reben des Weinguts, 1919 angepflanzt, bringen diesen Pommard hervor und liefern eine absolut beeindruckende Qualität ab! Kraftvoll und konzentriert – eine Klasse für sich.

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:	Domaine Clos de la Chapelle
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1300022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pommard AOC

Rue au Port
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft: Frankreich
Ratings: Jasper Morris 91-94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.