



## 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:** 12.5%

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1300023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pommard AOC**

Rue au Port  
Domaine Clos de la Chapelle

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.