

2017 Pommard

Les Grands Epenots 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Nur gerade 1’500 Flaschen werden produziert

Beschreibung:
Les Grands Epenots zählt zu den grossen Rotweinlagen der Côte de Beaune.
Degustationsnotiz:
Kraftvolle Farbe mit Tiefgang, im Duft zeigt er perfekte Reife der Frucht, würzige Intensität, Lakritze und erdige Aromen. Am Gaumen kraftvoll und intensiv, reichhaltig und mundfüllend dicht gewoben. Viel schwarze Beeren und Gewürze, langes Finale.
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:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Clos de la Chapelle
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1003617

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pommard

Les Grands Epenots 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de