



2018 Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Premier Cru vom Biopionier aus Burgund

Beschreibung:

Während Beaune-Weine aus dem nördlichen Abschnitt des Anbaugebietes eher fruchtig schmecken, sind diejenigen, die am südlichen Ende wachsen, etwas tanninreicher. Da die Weine der Domaine in Lagen aus in der Mitte stammen, weisen sie einen herrlich ausgewogenen Stil auf – Frucht und Struktur sind perfekt vereint.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, im Duft mit delikaten Veilchen- und Himbeeraromen, auch dunkle Kirschrucht mit dezenten Röstnoten. Zeigt aus dem Jahrgang 2018 besonders viel saftige, reife und verführerische Frucht eines herrlichen Pinot Noirs, vollmundig und echter Delikatesse. Hervorragender 1er Cru, der kongenial zu kräftigem Geflügel oder zu zartem Wild passt.

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):	Allen Meadows 90/100
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1004718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Allen Meadows 90/100
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau: 17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.