



2016 Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Trouvaille von der Côte de Beaune

Beschreibung:

Eines der bekanntesten Anbaugebiete der Weinbauregion Burgund ist die Côte de Beaune, die den südlichen Teil der berühmten Côte d'Or einnimmt. In Volnay, einer Gemeinde, die sich unweit der Stadt Beaune befindet, liegt die Domaine Poulleau Père & Fils, deren Rot- und Weissweine bereits mehrfach prämiert wurden. Der Ausbau der Weine erfolgt in traditionellen Eichenholzfässern.

Degustationsnotiz:

Glänzendes Rubinrot mit dezent violetten Reflexen. Betörender Duft von Himbeeren, Erdbeeren, gepaart mit süßlichen Karamell-Noten, zarten Röstaromen sowie feinen Veilchennoten. Überzeugende Intensität mit tollem Fruchtdruck und Saftigkeit, harmonisch samtig am Gaumen, viel Frucht und Terroirwürze. Vollmundig, rund, schöne Aromen von Veilchen, Johannisbeeren, Himbeeren und Pflaumen untermalt von einer leichten Rauchnote im recht langen Finale.

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Poulleau
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0497116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.