



Beaune

Clos du Roi 1er Cru AOC, Domaine Tollot-Beaut

Ein Burgunder mit berührender Sinnlichkeit

Beschreibung:

Erst strenge Auslese im Weinberg, dann nochmal penible Kontrolle auf dem Sortiertisch – das makellose Lesegut bringt eine Textur voller Emotion und Sinnlichkeit hervor. Der ‚Beaune‘ von Tollot-Beaut hat die für Pinot typische helle Farbe, ist kantig-kräuterig im Duft, mit Brombeere und Kirsche am Gaumen, würzig und kühl, erhaben wie ein „Clos de Bèze“ – ganz zart aber gleichzeitig intensiv. Faszinierend, dass ein so feiner Wein so viel Druck aufbauen kann. Ein Burgunder der „alten Schule“, nahe an der Perfektion, der das Zeug zum Klassiker hat.

Degustationsnotiz:

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

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: Domaine Tollot-Beaut

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0235723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaune

Clos du Roi 1er Cru AOC
Domaine Tollot-Beaut

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Rebsorte(n): | 100% Pinot Noir |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 16 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.0% |
| Servier: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |