



Beaune

Clos des Mouches 1er Cru AOC, Domaine Berthelemot (Bio)

Wo Terroir, Geschichte und Finesse verschmelzen

Beschreibung:

Ein Wein, doch zugleich eine Symbiose von Geschichte und Terroir: Der Beaune 1er Cru Clos des Mouches 2023 der Domaine Berthelemot glänzt mit Tiefe und Eleganz. Reife rote und schwarze Früchte, Lakritz und feine Röstnoten entfalten sich zu einer dichten Aromatik mit kräftigen Tanninen. Ein grosser Burgunder mit langem Reifepotenzial, der Finesse, Charakter und eine betörende Sinnlichkeit meisterhaft verbindet.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiger Duft mit einem Korb roter- aber auch schwarzer Beerenfrüchte, Süssholz und ganz subtile Röstaromen. Am Gaumen zeigt er vom Auftakt bis zum langen Abgang viele Charakter, mit kräftigen, reifen Tanninen und einem dichten Aromaprofil mit Frucht und Kräutern. Diese Lage besitzt ein ausgezeichnetes Alterungspotenzial und entwickelt mit der Zeit Noten von Trockenfrüchten und Leder. Unter den drei Beaune Premier Crus, die das Weingut produziert, ist Clos des Mouches der tiefgründigste.

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

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: Domaine Berthelemot (Bio)

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1395323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaune

Clos des Mouches 1er Cru AOC
Domaine Berthelemot (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.