



Monthélie AOC

Les Plantes, Domaine Belleville

Finesse aus Monthelie – ein Pinot voller burgundischer Eleganz

Beschreibung:

Dieser Monthelie präsentiert sich mit duftiger Pinot-Frucht und Noten roter Beeren, begleitet von sanfter Würze und eleganter Frische. Die Lage Plantes bringt Struktur und Tiefe durch kalk- und lehmhaltige Böden, die sowohl Mineralität als auch weiches Tannin ermöglichen. Der Ausbau erfolgt in Holzfässern, mit geringem Anteil an Neuholz, wodurch der Holzeinfluss sehr subtil wirkt, ohne die Frucht zu überdecken. Das Resultat ist ein Wein, der terroirbetont ist, klar in Charakter und dennoch mit geschmeidiger Textur – elegant, ausgewogen und voller burgundischem Charme.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Domaine Belleville
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1396323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Monthélie AOC

Les Plantes
Domaine Belleville

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.