



Volnay

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

Komplexe Aromatik und mineralische Tiefe

Beschreibung:

Die Domaine Clos de la Chapelle besitzt Parzellen in einer Reihe der besten Weinberge der gesamten Côte de Beaune. Die Crus, wie dieser Pinot Noir aus dem Monopol-Weinberg der Domaine, geniessen weltweit grosses Ansehen – die Nachfrage ist riesig, die verfügbare Menge aber leider sehr klein. Nur wenige Fässer dieses kraftvoll-geschmeidigen Volnay werden jedes Jahr produziert.

Aromenprofil:

Beeindruckendes, leicht aufgehelltes Purpur, im Bouquet mit mehr dunklen Früchten, typisch auch Erdbeer- und Kirschfrucht und Himbeeren, am Gaumen recht kraftvoll und voluminös, erneut dunkle Kirschen und feine Frucht reifer Himbeere. Immer mit guter Länge und Nachhall, fruchtbetont und attraktiv. Eine sehr feine Version seines Terroirs.

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: Monopole

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1003824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Volnay

Clos de la Chapelle 1er Cru AOC
Monopole

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Pinot Noir |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| Ausbau: | 16 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |