



Beaune

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

Premier Cru vom Biopionier aus dem Burgund

Beschreibung:

Der Beaune Champs Pimont ist seit Jahren ein fester Bestandteil des Mövenpick Sortiments. Ein sehr beliebter hochklassiger Pinot Noir, als 1er Cru klassifiziert. Die Reben wachsen an den Hängen rund um das Städtchen Beaune. Viel Trinkvergnügen in bester Bio-Qualität.

Aromenprofil:

Strahlendes, tiefgründiges Rubinrot. Im Glas betont würzig und mit Delikatesse, feine Kirsch-Himbeer- und Veilchenaromen, auch Walderdbeeren, subtile Röstaromen, Wildkräuter und Bourbonvanille. Fein und strukturiert, zeigt schönes Volumen mit guter Intensität, Länge und viel Finesse. Zur attraktiven Frucht gesellt sich eine feine Saftigkeit und Textur, zarte Mineralität und Moccanoten. Delikat und mit viel Textur bis ins Finale.

Passt zu:

Passt hervorragend zu Ente an Orangensauce, Kalbsragout mit Pilzen und gebratenen Waldpilzen. Auch Coq au vin, Gänseleberpastete und Bœuf Bourguignon harmonieren ideal mit seiner Struktur.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Ausbau: 16 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1004724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.