



Monthélie AOC rouge

Clos du Meix Garnier Monopole, Domaine Belleville

Ein stiller Star der Côte de Beaune

Beschreibung:

Monthélie zählt zu den kleineren Appellationen der Côte de Beaune und steht oft im Schatten der renommierten Nachbarn Volnay und Pommard. Unter Burgunderkennerinnen und -kennern geniessen die Rotweine jedoch seit Langem einen hervorragenden Ruf – nicht zuletzt wegen ihrer eleganten Verbindung aus Frische, Finesse und klassisch burgundischer Ausdruckskraft. Der Clos du Meix Garnier stammt aus einer historischen Monopole-Lage, die sich vollständig im Besitz der Domaine Belleville befindet und das aussergewöhnliche Potenzial dieser oft unterschätzten Appellation auf eindrucksvolle Weise offenbart. Im Herzen von Monthélie ist hier ein Pinot Noir von bemerkenswerter Eleganz entstanden, geprägt von feiner Kirschfrucht, seidigen Tanninen und subtiler mineralischer Spannung.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

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:	1466023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Monthélie AOC rouge

Clos du Meix Garnier Monopole
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.