



Volnay

Les Grands Champs, Domaine Poulleau Père & Fils

Spitzen-1er-Cru von der berühmten Côte d'Or

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, leicht aufhellend zum Rand hin. Ein feines Zusammenspiel beeriger Noten wie Preiselbeeren und Waldhimbeeren mit würzigen Noten, die an Pain d'épices erinnern, auch eine Spur Unterholz; sanft fließend im Auftakt, abgelöst von einer charakteristischen Pinot Noir-Aromatik, sehr fein balanciert und von gutem Fruchtdruck; eine angenehme Frischenote unterstützt die Aromatik aufs Schönste; dezente Röstaromen im anhaltenden, leicht würzigen Finale.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Domaine Poulleau Père & Fils
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0497217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Volnay

Les Grands Champs
Domaine Poulleau Père & Fils

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.