



## Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC, Très Vieilles Vignes, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Klassischer Pommard mit grossem Reifepotenzial

### Beschreibung:

Dieser Pinot stammt von einer 80 Jahre alten Parzelle – ideal gelegen zwischen den 1er Cru-Terroirs Les Pitures (Volnay) und Les Rugiens Haut (Pommard). Das hohe Alter der Reben sorgt auf natürliche Weise für niedrige Erträge und einen Wein mit schöner Konzentration, der den robusten Charakter von Pommard mit einem zugänglichen und geschmeidigen Gaumen verbindet.

### Degustationsnotiz:

Zartes, mittleres Rubin, im Duft und am Gaumen dominieren rote Beerenfrüchte, Gewürze und eine sehr fein ausgearbeitete Eichenholznote, die auf die Top-Qualität der Fässer hinweist. Herrliche, köstliche, zart extraktsüsse Kirsche-Himbeer-Frucht. Eine stets sehr feine Interpretation des Pommard-Terroirs, niemals rustikal oder tanninbetont.

### 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.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Côte de Beaune

**Produzent:** Très Vieilles Vignes

**Ausbau:** 17 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2036

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1003522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC  
Très Vieilles Vignes

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.