



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 Pitres (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 Zelbrieren 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

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC

Très Vieilles Vignes

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

Score 18.5/20

Rebsorte(n):

100% Pinot Noir

Trinkreife:

Jetzt bis 2036

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Ausbau:

17 Monate im Barrique

Alkoholgehalt:

13.5%

Servier:

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