



Pommard

Les Grands Epenots 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio), (Bio) (Bio) (Bio)

Nur gerade 1'500 Flaschen werden produziert

Beschreibung:

Die Lage Les Grands Epenots zählt unbestreitbar zu den absolut besten Weinbergen an der Côte de Beaune, daher ist sie ein Kandidat für eine Hochstufung zum Grand Cru, was im Burgund äusserst selten vorkommt. Bereits vor etwa 200 Jahren wurde sie als «Tête de Cuvee» klassifiziert. Aus der gerade einmal 0,23 ha kleinen Parzelle stammen kraftvolle, strukturierte Weine, die zugleich auch mit einer Brillanz aufwarten. Der Lohn der biozertifizierten Bewirtschaftung sind gerade einmal etwa 1.500 Flaschen eines wahrhaften Pinot Noir Elixiers.

Degustationsnotiz:

Kraftvolle Farbe mit Tiefgang, im Duft zeigt er perfekte Reife der Frucht, würzige Intensität, Lakritze und erdige Aromen. Am Gaumen kraftvoll und intensiv, reichhaltig und mundfüllend dicht gewoben. Viel schwarze Beeren und Gewürze, langes Finale.

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: Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Ausbau: 17 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1003617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pommard

Les Grands Epenots 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
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.