



## Pommard

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

Spitzen-Premier-Cru aus Pommard

### **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:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

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

**Artikelnummer:** 1003620

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Pommard

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

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<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.