



Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Rarer 1er Cru mit Biosiegel

Beschreibung:

Der Beaune Champs Pimont ist seit Jahren ein fester Bestandteil des Mövenpick Sortiments. Ein sehr beliebter hochklassiger Pinot Noir, als 1er Cru klassifiziert. Die Reben wachsen an den Hängen rund um das Städtchen Beaune. Viel Trinkvergnügen in bester Bio-Qualität.

Degustationsnotiz:

Recht dunkles rubinrot, delikate Himbeer-, Veilchen- und Kirscharomen Im Mund dann mit schöner Saftigkeit der Frucht, vollmundig und mit einem intensiven Finale. Sehr guter 1er Cru, der hervorragend zu kräftigem Geflügel oder zu zartem Wild passt.

Passt zu:

Passt hervorragend zu Ente an Orangensauce, Kalbsragout mit Pilzen und gebratenen Waldpilzen. Auch Coq au vin, Gänseleberpastete und Bœuf Bourguignon harmonisieren ideal mit seiner Struktur.

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 2029

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1004717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 91/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
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.