



## Beaune

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

Premier Cru vom Biopionier aus Burgund

### Beschreibung:

Während Beaune-Weine aus dem nördlichen Teil des Anbaugebiets eher fruchtig schmecken, sind diejenigen, die am südlichen Ende entstehen, etwas tanninreicher. Da die Weine der Domaine Clos de la Chapelle aus Lagen in der Mitte stammen, weisen sie einen herrlich ausgewogenen Stil auf – Frucht und Struktur sind perfekt vereint.

### Degustationsnotiz:

Attraktives, tiefgründiges Rubin, überaus delikate Himbeer-, Veilchen- und Kirscharomen, sublimen Röstaromen und Wildkräutern im Duft. Am Gaumen dann mundfüllend, mit toller Saftigkeit und Wärme der Frucht, vollmundig, würzig und elegant zugleich. Der kleine 0,63 ha Besitz liegt in der Mitte dieses bekannten Premier Crus, vereint also die Fruchtigkeit des nördlichen Teils mit der Struktur und Kraft des Südens der Lage. Delikat und mit viel Textur bis ins lange Finale.

### Passt zu:

Passt hervorragend zu Ente an Orangensauce, Kalbsragout mit Pilzen und gebratenen Waldpilzen. Auch Coq au vin, Gänseleberpastete und Bœuf Bourguignon harmonieren 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: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2031

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

**Artikelnummer:** 1004719

## Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Beaune

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

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Allen Meadows 91/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2031  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-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.