



Beaune

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

Premier Cru vom Biopionier aus dem Burgund

Beschreibung:

Nur wenige Flaschen werden aus gerade einmal 0,63 ha in diesem bekannten Premier Cru erzeugt. Er vereint die herrliche Fruchtigkeit des nördlichen Teils von Beaune mit der Struktur und Kraft der südlich gelegenen Terroirs.

Degustationsnotiz:

Funkelndes und tiefes Rubinrotrotrot, im Bouquet außerordentlich würzig und delikat, mit feinen Kirsch- Himbeer- und Veilchenaromen, subtilen Röstaromen, Wildkräutern und dezenter Vanille. Am Gaumen recht füllig und fruchtbetont, zeigt schönes Volumen mit guter Intensität und Länge. Zur attraktiven Frucht gesellt sich eine feine Saftigkeit und Textur, zarte Mineralität und Moccanoten. 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: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1004720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaune

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

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Allen Meadows 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.