



Beaune

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

Premier Cru vom Biopionier aus dem Burgund

Beschreibung:

Die biozertifizierte Domaine Clos de la Chapelle produziert nur wenige Flaschen dieses bekannten Premier Crus. Er vereint die herrliche Fruchtigkeit des nördlichen Teils von Beaune mit der Struktur und Kraft der südlich gelegenen Terroirs.

Degustationsnotiz:

Strahlendes, tiefgründiges Rubinrot. Im Glas betont würzig und mit Delikatesse, feine Kirsch-Himbeer- und Veilchenaromen, auch Walderdbeeren, subtile Röstaromen, Wildkräuter und Bourbonvanille. Fein und strukturiert, zeigt schönes Volumen mit guter Intensität, Länge und viel Finesse. Zur attraktiven Frucht gesellt sich eine feine Saftigkeit und Textur, zarte Mineralität und Moccanoten. Delikat und mit viel Textur bis ins 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: im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1004721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaune

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

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.