



## Pommard

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC, Monopole, Domaine Commaraine

Einer der prestigeträchtigsten Premiers Crus von Pommard

### **Beschreibung:**

Dieser Pommard stammt von einem der aristokratischsten Weingüter an der Cote d'Or – die Geschichte des Châteaux reicht bis ins Jahr 1112 zurück. Die kleine, biodynamische bewirtschaftete Monopollage "Clos de la Commaraine" liegt auf der Nordseite der Appellation, auf der Beaune zugewandten Seite und bringt aussergewöhnliche elegante und seidige Weine von grosser Raffinesse und einer schönen Ausgewogenheit hervor. Besitzt enormes Lagerpotenzial!

### **Degustationsnotiz:**

### **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:** Monopole

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

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

**Artikelnummer:** 1066621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pommard

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC  
Monopole

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | J. Robinson 18/20, Neal Martin 90-92/100, Score 18.5/20                                                                                               |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir                                                                                                                                       |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5%                                                                                                                                                 |
| <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. |