



2017 Beaune

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

Rarer 1er Cru mit Biosiegel

Beschreibung:

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

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.

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
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Clos de la Chapelle
Bewertung(en):	James Suckling 91/100
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
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
Bewertung(en):	James Suckling 91/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Bio
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.