



## 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.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Clos de la Chapelle
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1004717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Beaune**

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

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.