



2017 Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC, Vieilles Vignes, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Klassischer Pommard mit großem Reifepotenzial

Beschreibung:

Dieser Pinot stammt von einer 80 Jahre alten Parzelle – ideal gelegen zwischen den 1er Cru-Terroirs Les Pitures (Volnay) und Les Rugiens Haut (Pommard). Das hohe Alter der Reben sorgt auf natürliche Weise für niedrige Erträge und einen Wein mit schöner Konzentration, der den robusten Charakter von Pommard mit einem zugänglichen und geschmeidigen Gaumen verbindet.

Degustationsnotiz:

Zartes, mittleres Rubin, im Duft und am Gaumen dominieren rote Beerenfrüchte, Gewürze und eine sehr fein ausgearbeitete Eichenholznote, die auf die Top-Qualität der Fässer hinweist. Herrliche, köstliche, zart extraktsüsse Kirsche-Himbeer-Frucht. Eine stets sehr feine Interpretation des Pommard-Terroirs, niemals rustikal oder tanninbetont.

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

Region:

Burgund

Subregion:

Côte de Beaune

Produzent:

Clos de la Chapelle

Bewertung(en):

Allen Meadows 93/100, James Suckling 93/100

Ausbau:

17 Monate im Barrique

Weinbau:

Bio

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n):

100% Pinot Noir

Artikelnummer:

1003517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC
Vieilles Vignes
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Allen Meadows 93/100, James Suckling 93/100
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
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.