



2017 Pommard

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

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 (Burghound) 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 (Burghound) 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.