



2018 Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Weltberühmte Pinot-Noir-Gemeinde

Beschreibung:

Eines der bekanntesten Anbaugebiete der Weinbauregion Burgund ist die Côte de Beaune, die den südlichen Teil der berühmten Côte d'Or einnimmt. In Volnay, einer Gemeinde, die sich unweit der Stadt Beaune befindet, liegt die Domaine Poulleau Père & Fils, deren Rot- und Weissweine bereits mehrfach prämiert wurden. Der Ausbau der Weine erfolgt in traditionellen Eichenholzfässern.

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Poulleau
Bewertung(en):	
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0497118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.