



## 2018 Pommard

Les Grands Epenots 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Nur gerade 1500 Flaschen werden produziert

## Beschreibung:

Les Grands Epenots zählt zu den grossen Rotweinlagen der Côte de Beaune.

#### Degustationsnotiz:

Kraftvolle Farbe mit Tiefgang, im Duft zeigt er perfekte Reife der Frucht, würzige Intensität, Lakritze und erdige Aromen. Am Gaumen kraftvoll und intensiv, reichhaltig und mundfüllend dicht gewoben. Viel schwarze Beeren und Gewürze, langes Finale.

#### 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:FrankreichRegion:BurgundSubregion:Côte de BeauneProduzent:Clos de la Chapelle

Bewertung(en): Jasper Morris 93–95/100, John Gilman 93/100, Allen Meadows

92/100

Ausbau: 17 Monate im Barrique

Weinbau: Bio Alkoholgehalt: 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2038 **Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1003618



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pommard**

Les Grands Epenots 1er Cru AOC Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): Jasper Morris 93–95/100, John Gilman 93/100,

Allen Meadows 92/100

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir **Trinkreife:** Jetzt bis 2038

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.