



2018 Volnay

Clos de la Chapelle 1er Cru AOC, Monopole, 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):	John Gilman 94/100, Allen Meadow Burghound 93/100, Jasper Morris 91–94/100
Ausbau:	17 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1003818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Volnay

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

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): John Gilman 94/100, Allen Meadow Burghound
93/100, Jasper Morris 91–94/100
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Weinbau: Bio
Ausbau: 17 Monate in 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.