



## 2018 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Clos de la Chapelle
<b>Bewertung(en):</b>	John Gilman 93/100, Jasper Morris 90–93/100
<b>Ausbau:</b>	17 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1003518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pommard**

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

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** John Gilman 93/100, Jasper Morris 90–93/100  
**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.