



2018 Beaune

Champs Piment 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

1er Cru mit Biosiegel

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, im Duft mit delikaten Veilchen- und Himbeeraromen, auch dunkle Kirschfrucht mit dezenten Röstnoten. Zeigt aus dem Jahrgang 2018 besonders viel saftige, reife und verführerische Frucht eines herrlichen Pinot Noirs, vollmundig und echter Delikatesse. Hervorragender 1er Cru, der kongenial zu kräftigem Geflügel oder zu zartem Wild passt.

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 Meadow Burghound 90/100
Ausbau:	17 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1004718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaune

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

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Allen Meadow Burghound 90/100
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Bio
Ausbau: 17 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.