



2019 Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Trouvaille von der Côte de Beaune

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, deren Pinots Noirs bereits mehrfach prämiert wurden. Der Ausbau der Weine erfolgt in traditionellen Eichenholzfässern.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. Feines Bouquet aus roten Beeren, vor allen Dingen Himbeeren und Erdbeeren gepaart mit subtilen Röstaromen und feinen, rauchig-erdigen, würzigen Anklängen. Am Gaumen äußerst saftig und mit fleischiger, präsenter und attraktiver Frucht und Würze. Junge, sehr feine und sanfte Tannine, die Säure ist ebenfalls harmonisch eingebunden. Langer, kräuterwürziger Abgang.

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):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0497119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.