



## 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Poulleau
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0497119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Volnay AOC**

Domaine Poulleau Père & Fils

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