



2019 Beaune

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

Premier Cru vom Biopionier aus Burgund

Beschreibung:

Während Beaune-Weine aus dem nördlichen Teil des Anbaugebiets eher fruchtig schmecken, sind diejenigen, die am südlichen Ende entstehen, etwas tanninreicher. Da die Weine der Domaine Clos de la Chapelle aus Lagen in der Mitte stammen, weisen sie einen herrlich ausgewogenen Stil auf – Frucht und Struktur sind perfekt vereint.

Degustationsnotiz:

Attraktives, tiefgründiges Rubin, überaus delikate Himbeer-, Veilchen- und Kirscharomen, sublimes Röstaromen und Wildkräutern im Duft. Am Gaumen dann mundfüllend, mit toller Saftigkeit und Wärme der Frucht, vollmundig, würzig und elegant zugleich. Der kleine 0,63 ha Besitz liegt in der Mitte dieses bekannten Premier Crus, vereint also die Fruchtigkeit des nördlichen Teils mit der Struktur und Kraft des Südens der Lage. Delikat und mit viel Textur bis ins lange Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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 Meadows 91/100, Score 18.5/20
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1004719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaune

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

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Allen Meadows 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Bio
Ausbau: 17 Monate im 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.