



2015 Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Weltberühmte Pinot-Noir-Gemeinde

Beschreibung:

Eines der bekanntesten Anbauggebiete 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 Père & Fils, deren Rot- und Weissweine bereits mehrfach prämiert wurden. Der Ausbau der Weine erfolgt in traditionellen Eichenholzfässern.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Rubinrot mit violetten Reflexen. Reife, kleine Waldhimbeeren und Erdbeeren, gepaart mit feinen Röstaromen und dezent rauchigen Anklängen. Im Mund betont saftig, fleischig, viel reife Frucht des Top-Jahrgangs zeigend. Die feinsten Tannine sind allererster Herkunft, insgesamt der Wein ungemein harmonisch und attraktiv, mit feiner und anhaltender Würze. Großartiger Wein aus großartigem Terroir.

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 in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0497115

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 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.