



## 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.

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

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