



"Weltberühmte Pinot-Noir-Gemeinde"

2015 Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

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 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 zeugend. Die feinsten Tannine sind allererster Herkunft, insgesamt der Wein ungemein harmonisch und attraktiv, mit feiner und anhaltender Würze. Großartiger Wein aus großartigem Terroir.
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Herkunftsland:	Frankreich
Traubensorte(en):	100% Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.0 %
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.
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Produzent:	Domaine Poulleau Père & Fils
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0497115075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.