2017 Pommard

Clos des Epeneaux Monopole, 1er Cru AOC, Comte Armand-Domaine des Epeneaux

Weltklasse-Pommard aus Monopollage

Beschreibung:
Die Domaine verdankt ihren Namen der Monopollage Clos des Epeneaux, einem herrlichen Weinberg, der Ende des achtzehnten Jahrhunderts angelegt wurde und etwas mehr als fünf Hektar Rebfläche umfasst. Neben einer grandiosen Balance von Kraft und Finesse besitzt dieser Pommard auch eine für diese Einzellage charakteristische Würze – es ist die Quintessenz eines burgundischen Pinot Noirs, der die einzigartige Persönlichkeit seines Terroirs wunderbar zum Ausdruck bringt. Zu diesem aussergewöhnlichen Genusserlebnis tragen eine Vielzahl von Faktoren entscheidend bei: Neben der besonderen Geologie dieses Weinbergs und den bis zu 80 Jahre alten Reben, die in hoher Stockdichte gepflanz wurden, spielen die organische Bewirtschaftung der Weinberge und die separate Ernte aller Parzellen mit sorgfältiger Beerenauslese eine ebenso wichtige Rolle wie die vollständige Entrappung der Beeren, lange Mazerationszeiten und ein knapp zweijähriger Ausbau in edlen Holzfässern.
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:	Comte Armand - Domaine des Épeneaux
Bewertung(en):	Parker 94/100, Jasper Morris 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1092517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pommard

Clos des Epeneaux Monopole
1er Cru AOC
Comte Armand-Domaine des Epeneaux

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 94/100, Jasper Morris 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch