



2022 Beaune

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

Premier Cru vom Biopionier aus dem Burgund

Beschreibung:

Mittleres Rubinrot, Duft nach Sauerkirsche, am Gaumen sehr würzig, recht opulent mit viel Himbeere, dazu eine ganz feine Säure, wirkt noch jugendlich und reintönig. Wie immer bei „Chapelle“ wurden die Trauben von Hand gelesen, die Reben stehen in ortsüblicher Dichtpflanzung, ganz behutsam im Barrique (nur 30 % neu) ausgebaut, zum Abschluss dann noch 6 Monate Verfeinerung im Stahltank – das gibt diese schöne Frische. Ein rarer Klassiker, von dem es gerade mal 9000 Flaschen gibt.

Degustationsnotiz:

Strahlendes, tiefgründiges Rubinrot. Im Glas betont würzig und mit Delikatesse, feine Kirsch-Himbeer- und Veilchenaromen, auch Walderdbeeren, subtile Röstaromen, Wildkräuter und Bourbonvanille. Fein und strukturiert, zeigt schönes Volumen mit guter Intensität, Länge und viel Finesse. Zur attraktiven Frucht gesellt sich eine feine Saftigkeit und Textur, zarte Mineralität und Moccanoten. Delikat und mit viel Textur bis ins 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):	Score 19/20
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1004722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaune

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

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
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.