



2022 Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC, Très Vieilles Vignes, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Klassischer Pommard mit großem Reifepotenzial

Beschreibung:

Dieser Pinot stammt von einer 80 Jahre alten Parzelle – ideal gelegen zwischen den 1er Cru-Terroirs Les Pitures (Volnay) und Les Rugiens Haut (Pommard). Das hohe Alter der Reben sorgt auf natürliche Weise für niedrige Erträge und einen Wein mit schöner Konzentration, der den robusten Charakter von Pommard mit einem zugänglichen und geschmeidigen Gaumen verbindet.

Degustationsnotiz:

Zartes, mittleres Rubin, im Duft und am Gaumen dominieren rote Beerenfrüchte, Gewürze und eine sehr fein ausgearbeitete Eichenholznote, die auf die Top-Qualität der Fässer hinweist. Herrliche, köstliche, zart extraktsüsse Kirsche-Himbeer-Frucht. Eine stets sehr feine Interpretation des Pommard-Terroirs, niemals rustikal oder tanninbetont.

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):	
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1003522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC
Très Vieilles Vignes
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
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.