



2021 Pommard

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC, Monopole, Domaine Commaraine

Einer der prestigeträchtigsten Premiers Crus von Pommard

Beschreibung:

Dieser Pommard stammt von einem der aristokratischsten Weingüter an der Cote d'Or – die Geschichte des Châteaux reicht bis ins Jahr 1112 zurück. Die kleine, biodynamische bewirtschaftete Monopollage "Clos de la Commaraine" liegt auf der Nordseite der Appellation, auf der Beaune zugewandten Seite und bringt aussergewöhnliche elegante und seidige Weine von grosser Raffinesse und einer schönen Ausgewogenheit hervor. Besitzt enormes Lagerpotenzial!

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:	
Bewertung(en):	J. Robinson 18/20, Score 18.5/20, Neal Martin 90–92/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1066621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pommard

Clos de la Commaraine 1er Cru AOC
Monopole
Domaine Commaraine

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	J. Robinson 18/20, Score 18.5/20, Neal Martin 90–92/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.