



Beaune

Clos du Roi 1er Cru AOC, Domaine Tollot-Beaut

Ein Burgunder mit berührender Sinnlichkeit

Beschreibung:

Erst strenge Auslese im Weinberg, dann nochmal penible Kontrolle auf dem Sortiertisch – das makellose Lesegut bringt eine Textur voller Emotion und Sinnlichkeit hervor. Der ‚Beaune‘ von Tollot-Beaut hat die für Pinot typische helle Farbe, ist kantig-kräuterig im Duft, mit Brombeere und Kirsche am Gaumen, würzig und kühl, erhaben wie ein „Clos de Bèze“ – ganz zart aber gleichzeitig intensiv. Faszinierend, dass ein so feiner Wein so viel Druck aufbauen kann. Ein Burgunder der „alten Schule“, nahe an der Perfektion, der das Zeug zum Klassiker hat.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Cbeau
Produzent:	Domaine Tollot-Beaut
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0235723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Beaune

Clos du Roi 1er Cru AOC
Domaine Tollot-Beaut

Herkunft:	France
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.