



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:

Ideale con:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube d'agnello o bistecca au poivre.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: Cbeau

Produttore: Domaine Tollot-Beaut

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnnummer: 0235723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Beaune

Clos du Roi 1er Cru AOC
Domaine Tollot-Beaut

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.