



## 2016 Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Trouvaille von der Côte de Beaune

### Descrizione del vino:

Eines der bekanntesten Anbauggebiete der Weinbauregion Burgund ist die Côte de Beaune, die den südlichen Teil der berühmten Côte d'Or einnimmt. In Volnay, einer Gemeinde, die sich unweit der Stadt Beaune befindet, liegt die Domaine Poulleau Père & Fils, deren Rot- und Weissweine bereits mehrfach prämiert wurden. Der Ausbau der Weine erfolgt in traditionellen Eichenholzfässern.

### Nota di degustazione:

Glänzendes Rubinrot mit dezent violetten Reflexen. Betörender Duft von Himbeeren, Erdbeeren, gepaart mit süßlichen Karamell-Noten, zarten Röstaromen sowie feinen Veilchennoten. Überzeugende Intensität mit tollem Fruchtdruck und Saftigkeit, harmonisch samtig am Gaumen, viel Frucht und Terroirwürze. Vollmundig, rund, schöne Aromen von Veilchen, Johannisbeeren, Himbeeren und Pflaumen untermalt von einer leichten Rauchnote im recht langen Finale.

### Abbinamenti:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Côte de Beaune
<b>Produttore:</b>	Poulleau
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0497116

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Volnay AOC**

Domaine Poulleau Père & Fils

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.