



2015 Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Weltberühmte Pinot-Noir-Gemeinde

Descrizione del vino:

Eines der bekanntesten Anbaugebiete 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:

Funkelndes Rubinrot mit violetten Reflexen. Reife, kleine Waldhimbeeren und Erdbeeren, gepaart mit feinen Röstaromen und dezent rauchigen Anklängen. Im Mund betont saftig, fleischig, viel reife Frucht des Top-Jahrgangs zeigend. Die feinsten Tannine sind allererster Herkunft, insgesamt der Wein ungemein harmonisch und attraktiv, mit feiner und anhaltender Würze. Großartiger Wein aus großartigem Terroir.

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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Poulleau
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0497115

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.