



2014 Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Berühmte Weinbau-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:

Leuchtendes Rubinrot mit leicht violetten Reflexen. Dem Glas entströmt ein Duft von Waldhimbeeren, Erdbeeren, gepaart mit süßlichen Karamell-Noten und zarten Veilchennoten. Sehr schöne Intensität und Fruchtdruck, harmonisch samtig am Gaumen, viel Frucht und Terroirwürze. Saftig, rund, Veilchen, Johannisbeeren, Himbeeren und Pflaumenzarte, dezente 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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Poulleau
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0497114

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.