



2013 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:

Rubinrot, violette Reflexe. Der Duft von kleinen roten und schwarzen Beeren verströmt viel Pinot-Noir-Charme, dazu gesellen sich deutliche Noten nach Lebkuchengewürzen und zarte Veilchennoten, schliesslich ein Hauch Orangenzeste. Ein schöner Fruchtdruck und viel Aromatik zeigen sich am Gaumen, rote Johannisbeeren und Himbeeren, dann auch eine dezente Rauchnote; die Gerbstoffe sind weich und gekonnt integriert, aromatisch nicht nachlassend bis ins ausgedehnte 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:	10 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0497113

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 2023
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.