



2011 Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Domaine Poulleau: Volnay-Klassik im besten Sinne

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:

Rubine Farbe von mittlerer Intensität. Rotbeerige Nase, an Himbeeren und Kirschen erinnernd, ergänzt durch etwas Zimt und eine dezente Veilchennote. Fruchtsüßer Auftakt, abgelöst durch eine charaktervolle Aromatik mit einer guten Frischenote, rote Johannisbeeren und Zwetschgen, auch einige Lebkuchengewürze, sehr präzise vinifiziert; Potential aufzeigendes, lang anhaltendes 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:	Gilbert & Gaillard 88/100, Score 17/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0497111

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Volnay AOC

Domaine Poulleau Père & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	Gilbert & Gaillard 88/100, Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	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.