



## 2020 Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Premier Cru vom Biopionier aus dem Burgund

### **Beschreibung:**

Nur wenige Flaschen werden aus gerade einmal 0,63 ha in diesem bekannten Premier Cru erzeugt. Er vereint die herrliche Fruchtigkeit des nördlichen Teils von Beaune mit der Struktur und Kraft der südlich gelegenen Terroirs.

### **Degustationsnotiz:**

Funkelndes und tiefes Rubinrotrotrot, im Bouquet außerordentlich würzig und delikates, mit feinen Kirsch- Himbeer- und Veilchenaromen, subtilen Röstaromen, Wildkräutern und dezenter Vanille. Am Gaumen recht füllig und fruchtbetont, zeigt schönes Volumen mit guter Intensität und Länge. Zur attraktiven Frucht gesellt sich eine feine Saftigkeit und Textur, zarte Mineralität und Moccanoten. Delikat und mit viel Textur bis ins lange Finale.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Clos de la Chapelle
<b>Bewertung(en):</b>	Allen Meadows 92/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1004720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Beaune**

Champs Pimont 1er Cru AOC  
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Allen Meadows 92/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.