



2021 Volnay

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

Komplexe Aromatik und mineralische Tiefe

Beschreibung:

Die Domaine Clos de la Chapelle besitzt Parzellen in einer Reihe der besten Weinberge der gesamten Côte de Beaune. Die Crus, wie dieser Pinot Noir aus dem Monopol-Weinberg der Domaine, geniessen weltweit grosses Ansehen – die Nachfrage ist riesig, die verfügbare Menge aber leider sehr klein. Nur wenige Fässer dieses kraftvoll-geschmeidigen Volnay werden jedes Jahr produziert.

Degustationsnotiz:

Beeindruckendes, leicht aufgehelltes Purpur, im Bouquet mit mehr dunklen Früchten, typisch auch Erdbeer- und Kirschfrucht und Himbeeren, am Gaumen recht kraftvoll und voluminös, erneut dunkle Kirschen und feine Frucht reifer Himbeere. Immer mit guter Länge und Nachhall, fruchtbetont und attraktiv. Eine sehr feine Version seines Terroirs.

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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Clos de la Chapelle
Bewertung(en):	Jasper Morris 91–93/100, Score 18.5/20, Allen Meadows 92/100
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1003821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Volnay

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

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jasper Morris 91–93/100, Score 18.5/20, Allen Meadows 92/100
Rebsorte(n):
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Weinbau: Bio
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.