





Hersteller: Domaine Clos de la Chapelle, Pommard

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Burgund Gebiet (Betriebssitz): Pommard

Jahrgang: 2022 Rebsorte: Pinot Noir Alkoholgehalt: 13,5 % Kategorie: Rotwein Säure: 4,96 g Süße: Trocken Restzucker: 1,8 g

Speiseempfehlung:

Kalb: Grillen/Braten

Rind: Geschmort/Gedünstet Lamm: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Naturkork Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 116.90

Verkostnotiz

In der Nase nach Kirschen und roter Johannisbeere, etwas Eichenholz, am Gaumen ebenfalls fruchtig nach Kirsche und Waldbeeren, Holzaromen, leicht mineralisch, ausgewogene saftige Säure, gut ausbalanciertes Tannin.