Domaine Ballot-Millot - 2*-Auszeichnung RVF

Pommard 1er Cru La Réfène 2022

Von BarriQ

Angebotsdetails



POMMARD 1ER CRU LA REFÈNE 2022

Das Bouquet ist betörend und von grosser Eleganz. Es verströmt zarte Nuancen von weichen roten Früchten, die durch einen Ausbau von unendlicher Präzision wunderbar abgerundet werden. Am Gaumen besticht die Pinot-Noir-Struktur durch ihre strahlende Reinheit. Die Struktur, getragen von markanten, aber perfekt eingebunden Tanninen, verkörpert den temperamentvollen Charakter eines Pommard, der hier auf wunderbare Weise mit Anmut und Leichtigkeit zum Ausdruck kommt. Eine grossartige Definition dieses Premier Cru!

Farbe

Rot

Land

Frankreich

Region

Burgund

Appellation

Pommard 1er Cru AOC

Rebsorten

100% Pinot Noir

Bodenbeschaffenheit

Ton- und kalkhaltig

Anbaumethode

Nachhaltiger Rebbau (ohne chemische Unkrautvernichtungsmittel)

Weinbereitung

Traditionell, Handlese, Spontangärung, weder geklärt noch gefiltert

Ausbau

18 Monate im Eichenfass (mässiger Anteil neuer Fässer), dann 2 Monate im Edelstahltank

Trinkreife

Jetzt bis 2038

Passt zu

Gebratenem Geflügel mit Waldpilzen – Rindsfilet in Kruste – Entenbrust mit grünem Pfeffer

Servicetemperatur

16°C, Dekantierung von 30 Minuten in der Jugend empfohlen

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Kork

Alkoholgehalt

13.5% vol