








68311021 | 2021

## LA FORGE DE TART MOREY-ST.-DENIS PREMIER CRU

Clos de Tart  
MONOPOLE

-  **Clos de Tart**
-  **Frankreich**  
Burgund Côte de Nuits
-  **trocken**
-  **Pinot Noir 100%**
-  **91-93 Robert Parker**

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Weinberge von sind von kalkhaltigen Böden geprägt, die den Weinen eine bemerkenswerte Mineralität und Finesse verleihen. Diese Lage bietet optimale Bedingungen für den Anbau von Pinot Noir, der hier sein volles Potenzial entfalten kann. Im Glas zeigt sich der Wein mit einer tiefen rubinroten Farbe, die seine Konzentration und Tiefe widerspiegelt. Das Bouquet ist verführerisch und komplex, mit Aromen von reifen roten Früchten, Kirschen und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen entfaltet sich dieser Premier Cru mit einer beeindruckenden Struktur und Eleganz. Seine seidige Textur und perfekte Balance machen ihn zu einem wahren Genuss. Die lebendige Säure sorgt für Frische und Vitalität, während die feinen Tannine dem Wein eine bemerkenswerte Länge und Tiefe verleihen.



**Serviertemperatur**

14.0 °C bis 16.0 °C

#### HERKUNFT

Qualitätsstufe Premier Cru

#### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

#### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton  
4050814039891  
4050814039907

#### ANALYSE

Alkoholgehalt 14.0 %Vol

#### INHALT UND NÄHRWERT

**Allergene und Zusatzstoffe** enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

**Angabepflichtige Inhaltsstoffe** enthält Sulfite

**Inverkehrbringer** Clos de Tart  
21220 Morey-Saint-Denis  
FR