

68311023 | 2023



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

Clos de Tart
MONOPOLE

 Clos de Tart

 Frankreich
Burgund Côte de Nuits

 Pinot Noir

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

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