








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

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