







Bourgogne AOP

Domaine Parent Bourgogne Sélection Pomone 2022

CHF 45.00

-  75cl
-  12.5%
-  Burgund
-  Pinot Noir
-  Decanter: 93
- AN** 8484722

Degustationsnotiz

Vielerschichtiges Bouquet nach Waldbeeren, reifen Himbeeren und feinen Röstaromen. Am Gaumen ein langer, weicher Auftakt, elegante Struktur und feinkörniges, reifes Tannin. Der Pomone endet mit einem langanhaltenden Abgang.

Herstellung

Handlese, klassische Maischegärung für 14 bis 16 Tage, Ausbau für 12 - 14 Monate in französischen Eichenfässern von 600l.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Wunderbarer Begleiter zu Geflügelgerichten – von hellem Fleisch wie Pouletbrust oder Mistkratzerli bis hin zu intensiveren Sorten wie Truthahn, Wachteln und so weiter.

Produzent

Die Domaine Parent in Pommard gehört zu den traditionsreichsten und innovativsten Weingütern im Burgund. Seit mehr als zwölf Generationen ist die Familie Parent tief mit der Region verbunden. Heute führen Anne und Catherine Parent die Domaine Parent mit einer klaren Vision: eine respektvolle, naturverbundene Produktion.

Die 10 Hektar Weinberge – viele davon in Toplagen wie Pommard 1er Cru Les Epenots und Les Croix Noires – werden biologisch bewirtschaftet. Ziel ist es, die Authentizität der einzelnen Terroirs unverfälscht in die Flasche zu bringen. Die Vinifikation folgt einer präzisen, handwerklichen Philosophie: natürliche Gärung, minimale Eingriffe und ein feinfühleriger Holzeinsatz sorgen für elegante, charaktervolle Weine mit Tiefe und langer Lebensdauer.

Domaine Parent steht heute für burgundische Spitzenqualität, Authentizität und eine klare Handschrift. Ihre Weine begeistern sowohl Burgund-Puristen als auch Pinot Freaks weltweit.

Region

Das Burgund liegt im Nordosten Frankreichs und verteilt sich auf drei Departements: Yonne, Côte d'Or und Saône-et-Loire. Die gesamte Rebfläche beträgt heute 37'000 Hektaren und jährlich werden rund 230 Millionen Flaschen des edlen Weines produziert. Im Burgund herrscht halbkontinentales Klima mit kalten Wintern und heissen Sommern. Hanglagen und Ausrichtung sind besonders wichtig. Gemeinsamer Nenner der diversen Anbaugebiete sind Böden von leichtem Lehm über Kalk, teils vermischt mit Sand oder Kalksplittern. In der Côte d'Or werden hauptsächlich Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Im Beaujolais findet die Gamay-Traube auf Granitböden beste Bedingungen.



Domaine Parent Bourgogne Sélection Pomone

2022

Subregion

Die Côte de Beaune, der südliche Teil der Côte d'Or, erstreckt sich von Ladoix-Serrigny bis nach Santenay. Sie ist besonders berühmt für ihre herausragenden Chardonnay-Weine, aber auch für kraftvolle Pinot Noirs. Dabei zählen sicherlich Montrachet, Meursault und Pommard zu den renommiertesten Appellationen. Dabei umfasst das Gebiet rund 4.500 Hektar. Dank ihrer Vielfalt und Exzellenz bleibt sie eine der faszinierendsten Weinregionen der Welt.

Die Böden variieren von kalkhaltigem Lehm bis zu steinigen Höhenlagen, was eine breite Stilvielfalt ermöglicht. Das gemässigte Klima mit ausreichend Niederschlag sorgt für eine optimale Reifung der Trauben, wobei die Weissweine besonders von den kühlen Nächten profitieren.

Die Weissweine der Côte de Beaune sind reichhaltig, aromatisch und bestechen durch eine feine Säure. Dabei entfalten die Chardonnays Noten von Honig, Nüssen und Butter. Die Rotweine, insbesondere aus Pommard oder Volnay, sind strukturiert und würzig. Der Ausbau erfolgt traditionell in Eichenfässern, um Komplexität und Langlebigkeit weiter zu fördern.

Die Côte de Beaune unterteilt sich in Grand Cru, Premier Cru, Village- und Regionalweine, wobei Montrachet als Inbegriff eines grossen Weissweins gilt.