



Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Domaine Faiveley

Essenz eines einzigartigen Terroirs

Beschreibung:

Rund 200 Jahre nach Gründung durch Pierre Faiveley ist die Domaine immer noch im Familienbesitz, ihnen gehören allein acht Monopollagen. Der akribisch arbeitende Kellermeisters Jerome Flouss entlockt den Weinen zunehmend mehr Sinnlichkeit und Eleganz. Bei den Grands Crus schickt er die Lesehelfer bis zu fünfmal in den Weinberg, dann wird auf den Sortiertischen nochmal aufwändig selektiert. Selbst die „kleinen“ Weine aus den Dorflagen sind bewundernswerte Botschafter des „Goldenen Hangs“, der Côte D’Or. Das Resultat der sorgfältigen Arbeit in Weinberg und Keller ist schlicht und einfach: Verführerisch! Typisches Kirschrot, ganz satte Nase, Veilchen und Sauerkirsche am Gaumen, sehr intensiv, ohne mächtig zu wirken. Ein Gevrey mit viel Struktur dank der alten Rebstöcke – die Anpflanzungen stammen noch aus den 1960er Jahren. Zwar tragen die Reben nur noch wenig Beeren, dafür beiten sie umso mehr Qualität. Der Saft wurde spontan vergoren und durfte dann im gebrauchten Holz ruhen – saftig-würzig-harmonisch bis in den langen Abgang, macht jetzt schon Spaß und trägt dabei noch viel Reifezeit in sich.

Aromenprofil:

Ein köstlicher Pinot Noir, der mit seinen außergewöhnlich intensiven Aromen, Noten von reifen roten Früchten mit animalischen Nuancen verführen kann. Besonders seine schöne und ausgeprägte Frucht mit viel reifen Beeren sorgen für eine gewisse Saftigkeit und Reichhaltigkeit mit kraftvollem Abgang.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Nuits

Produzent: Domaine Faiveley

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1306022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes
Domaine Faiveley

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.