Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Chambertin in seiner charmantesten Form

Beschreibung:
Die Grand-Cru-Lage Charmes-Chambertin liegt direkt unterhalb des legendären Terroirs von Chambertin. Aufgrund der Topografie der Lage ist ein Großteil der Rebstöcke hier nicht exakt in Richtung Morgensonne exponiert, woraus ein etwas leichterer, frischerer und charmanterer – nomen est omen – Weinstil resultiert. Im Vergleich zu den umliegenden Grands Crus präsentieren sich die Pinots Noirs aus Charmes-Chambertin deshalb oft weicher und früher zugänglich – so auch der von der Domaine Rebourseau. Die Trauben stammen von mehr als 35 Jahre alten Reben, deren Erträge mit durchschnittlich 25 Hektoliter pro Hektar äußerst niedrig sind. Das überaus köstliche Ergebnis ist ein Wein mit Akzenten von süßen Walderdbeeren und fein-würzigen Vanillenoten, der Konzentration und Struktur mit Cremigkeit und Geschmeidigkeit perfekt vereint.
Aromenprofil:
Reiches, tiefes Violett. Das Bouquet bietet eine sehr interessante Mischung aus roten Früchten und Grenadine. Am Gaumen sehr stilvoll, fast schon von der puren Frucht „parfümiert“, viel Volumen, satte Frucht, Erdbeere und gewaltige Mundfülle. Ein immer ziemlich kraftvoller und hedonistischer Wein ganz im Stile der Domäne. Im Finale aber daneben auch immer mit Finesse und stützender Fruchtsäure.
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 Henri Rebourseau
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1099723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 91–93/100, Antonio Galloni 91–93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch