

Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Chambertin – König der Burgunder

Beschreibung:
Nicht mal einen halben Hektar groß ist die Parzelle der Domaine Rebourseau in Burgunds berühmtestem Pinot-Noir-Weinberg. Weniger steil und deutlich kühler als der Clos de Bèze, mit optimaler Ost-Exposition zur Morgensonne und kalkigen Böden herrschen in diesem legendären Grand-Cru-Terroir einzigartige Bedingungen, die sich in einem überwältigenden Wein widerspiegeln. Mit zwanzig Hektoliter pro Hektar liefern die sechzig Jahre alten Reben hier nur extrem niedrige Erträge, belohnen aber mit umso intensiverem Ausdruck und unvergleichlichem Geschmack. Dieser berühmte Cru besitzt in höchstem Maße alle Qualitäten, die einen perfekten Wein ausmachen – Körper, Farbe, Bouquet, Körper, Intensität und überwältigend viel Finesse.
Aromenprofil:
Beeindruckendes Karminrot mit violetten Schattierungen. Bereits im Duft und später auch am Gaumen sehr reichhaltig, mit geradezu üppiger, perfekt reifer Frucht von Erdbeeren und Blaubeeren, die einem geradezu entgegenspringen. Die Säure ist subtil und perfekt integriert. Beeindruckender Chambertin mit gewaltiger Kraft, Struktur und Nachhall, Chapeau!
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:	19 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1099818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambertin

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 93/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	19 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