



## 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Côte de Nuits
<b>Produzent:</b>	Domaine Henri Rebourseau
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2041
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1099821

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chambertin**

Grand Cru AOC  
Domaine Henri Rebourseau

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Jasper Morris 92-95/100, Score 19.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2041  
**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.