



Clos de Vougeot

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Feine Mineralik in samtigem Gewand

Beschreibung:

Clos de Vougeot ist einer der berühmtesten Grand-Cru-Weinberge im nördlichen Burgund. Nach Corton ist er zudem der zweitgrößte an der gesamten Côte d'Or. Angelegt wurde dieses bedeutende Terroir bereits ab dem 11. Jahrhundert durch Zisterziensermönche, heute umfasst der Clos mehr als achtzig verschiedene Parzellen mit teilweise recht unterschiedlichen geologischen Voraussetzungen. Die etwas mehr als zwei Hektar große Rebfläche der Domaine Rebourseau fällt im oberen Teil sanft ab und besitzt einen kiesigen Oberboden, während im Untergrund Kalkstein dominiert; ab der Mitte des Hanges wird der Boden zunehmend lehmig. Dadurch ergänzen sich frische und schlanke Eigenschaften mit satter Struktur und harmonischer Säure zu einem ausgewogenen Pinot Noir mit ausgeprägter Mineralität mit vielen würzigen Akzenten, die an Unterholz, Trüffel und Kaffeebohnen erinnern.

Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzviolett mit violetterm Rand. Im Duft und im Mund dann unglaubliche Dichte und ziemlich tintig, zeigt immer mehr schwarze als rote Früchte, ist zugleich aber mit angemessener Frische durch die Säure ausgestattet. Kraftvoll, komplex, ohne zu massiv zu sein.

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.

Servierempfehlung:

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:	17 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1099920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de Vougeot

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jasper Morris 93-95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.