



2020 Griotte-Chambertin

Grand Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Eine Pinot-Delikatesse

Beschreibung:

Direkt unterhalb der weltberühmten Grands Crus Chambertin and Clos de Bèze liegt dieser Weinberg mit mehr als 65 Jahre alten Pinot-Noir-Stöcken, die nur noch sehr niedrige Erträge hervorbringen. Der kleinste Grand Cru der Gemeinde erstreckt sich über gerade mal 2,7 Hektar Land und liegt an einem Hang, der leicht nach Nordosten ausgerichtet ist. Dadurch erhalten die Reben weniger Morgensonne und die Trauben reifen langsamer als in den anderen, großen Terroirs. Dadurch zeigt sich dieser Burgunder im Duft ungemein fein und äusserst ausgewogen am Gaumen. Die handverlesenen Früchte werden mit autochthonen Hefen als ganze Trauben vergoren, bevor der Wein anschließend knapp anderthalb Jahre in kleinen Fässern (100% neu) reift, bevor er ungeschönt und ungefiltert abgefüllt wird.

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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Pierre Vincent Girardin
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1117720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Griotte-Chambertin

Grand Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.