



2020 Clos de Vougeot Vieilles Vignes

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Aus den ältesten Reben der Domaine

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 feiner Mineralik und vielen würzigen Akzenten, die an Unterholz, Trüffel und Kaffeebohnen erinnern. Das hohe Alter der Rebstöcke sorgt für extrem niedrige Erträge und verleiht diesem Wein dadurch eine beeindruckende Konzentration sowie eine herrlich dichte Frucht.

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:	Domaine Henri Rebourseau
Bewertung(en):	Jasper Morris 94–97/100
Ausbau:	17 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1240120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de Vougeot Vieilles Vignes

Grand Cru AOC

Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jasper Morris 94–97/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Stahltank
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.