



## 2020 Gevrey-Chambertin AOC

Aux Corvées, Domaine Henri Rebourseau

Toller Vorgeschmack auf die Premiers Crus

### **Beschreibung:**

Die Parzelle "Aux Corvées" erstreckt sich südlich von Gevrey-Chambertin und liegt in einer relativ flachen Gegend mit fruchtbaren Böden. Mehr als 50 Jahre alte Reben und niedrige Erträge von weniger als 30 Hektoliter pro Hektar lassen einen intensiven Pinot Noir entstehen, der bereits viel von der Finesse der Premiers Crus offenbart, die sich an die südliche Grenze von "Aux Corvees" anschließen.

### **Degustationsnotiz:**

In der Farbe mit einem klaren, frischen und tiefem Purpur, am Gaumen mit attraktiver Energie reifer Himbeeren und Heidelbeeren. Zeigt im Vergleich zum normalen Villages eine größere Fruchttiefe, aber auch eine natürliche Lebendigkeit und Frische. Dies mag an den tiefgründigen Böden dieser Parzelle liegen, die eine sehr gute Wasserversorgung aufweist. Langes, beeindruckendes Finale.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Nuits
<b>Produzent:</b>	Domaine Henri Rebourseau
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	13 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1099420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Aux Corvées

Domaine Henri Rebourseau

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	13 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.