



2021 Gevrey-Chambertin

Champeaux 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Ein Pinot mit großartiger Zukunft

Beschreibung:

Pierre Girardin kann auch Pinot Noir – und wie! Champeaux ist der nördlichste Premier-Cru-Climat in Gevrey-Chambertin. Die steile, etwa sieben Hektar große Lage erhebt sich über das flachere Land und bringt reiche, strukturierte rote Burgunder hervor. Der Hang ist genau nach Osten ausgerichtet, sodass die Reben stets der Morgensonne zugewandt sind, aber am Nachmittag beschattet werden, was dem Terroir von Champeaux ein etwas kühleres Klima verleiht. Die Böden des Weinbergs bestehen aus einer Mischung aus Lehm und Kalkstein, sind aber wesentlich felsiger und steiniger als im Süden der Côte d'Or, was zwar zu einer geringen Fruchtbarkeit der Pflanzen führt, aber eine wunderbare natürliche Konzentration der Weine zur Folge hat.

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:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1117521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Champeaux 1er 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:	12.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.