



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 feiner, mineralischer Ader und 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:

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

Subregion: Côte de Nuits

Produzent: Domaine Henri Rebourseau

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1099923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de Vougeot

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

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