



Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Einer der edelsten Rotweine des Burgund

Beschreibung:

Gerade mal 0,33 Hektar ist die Parzelle der Domaine Rebourseau in dieser weltberühmten Grand-Cru-Lage gross. Der Hang ist nach Osten ausgerichtet, besitzt ein sonniges Mikroklima und ist zugleich von Norden her gut belüftet wie auch vor Regen bringenden Westwinden geschützt. So kann in diesem Terroir ein nobler Pinot Noir heranreifen, der Kraft und Festigkeit mit Anmut, Zartheit und Finesse verbindet, und die vermeintlich gegensätzlichen Eigenschaften Geradlinigkeit und Grosszügigkeit in purem Wohlgeschmack auflöst.

Degustationsnotiz:

Beeindruckende Farbe an der Grenze zum Purpur. Die Nase hat mehr von der Noblesse, intensiver Würze, satter dunkler Beerenfrüchte, auch wundervolle Erdbeerfrucht, mit einer etwas dunkleren Note und einer kleinen Würze dahinter. Die Frucht ist eher in der Mitte und im hinteren Teil des Gaumens angesiedelt, wobei ein nützlicher Säurepunkt die Struktur unterstützt.

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:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1163123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.