



Chambolle-Musigny

Les Baudes 1er Cru AOP, Domaine du Château Philippe Le Hardy

Morgensonne trifft Kalkstein - Chambolle mit Rückgrat und Finesse

Beschreibung:

Der 1er Cru Les Baudes stammt aus einer markanten Lage am nördlichen Rand der Appellation, nahe der Grenze zu Morey-Saint-Denis. Die Pinot-Noir-Reben sind mehrere Jahrzehnte alt und liefern nur noch geringe Erträge, dafür jedoch konzentrierte und ausdrucksstarke Trauben. Aus der gerade einmal 0,28 Hektar kleinen Parzelle entstehen jährlich nur etwas mehr als 1.000 Flaschen. Das gen Osten exponierte Terroir profitiert von der milden Morgensonne, die eine langsame, gleichmässige Reifung begünstigt und die Frische sowie die feine Aromatik der Trauben bewahrt. Die flachgründigen, kalkreichen Böden, durchzogen von feinen Rissen im Gestein, ermöglichen den Reben tiefes Wurzelwachstum und verleihen dem Wein seine charakteristische Spannung und mineralische Prägung. Am Gaumen verbindet sich die für Chambolle typische Eleganz mit zusätzlichem Rückgrat: feines Tannin, aromatische Tiefe und ein langer, klar gezeichneter Ausklang prägen das Bild. Ein Premier Cru mit Charakter - kraftvoller als viele Weine der Appellation, dabei stets von Finesse getragen und mit beachtlichem Reifepotenzial.

Aromenprofil:

Passt zu:

Gebratener Wachtel, rosa Entenbrust, Kalbsmedaillons und Pilzragout. Ebenso hervorragend zu Coq au Vin, Boeuf Bourguignon und Jambon persillé.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Nuits

Produzent: Domaine du Château Philippe Le Hardy

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1441220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Les Baudes 1er Cru AOP
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.