



Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC, Les Parcellaires de Saulx

Geprägt von Wasser und Kalk

Beschreibung:

Der Lagename «Fonteny» leitet sich vermutlich vom altfranzösischen Wort «Fontanille» ab, was so viel wie «kleine Quelle» bedeutet. Neben dem nahe gelegenen Gewässer profitiert dieser Premier-Cru-Climat am Fusse des Hanges zudem von einem sehr kalkhaltigen Boden. In der komplexen Nase werden schwarze und rote Früchte von einem Hauch Menthol und edlen Gewürznoten ergänzt. Der Eindruck am Gaumen ist weich und fleischig, gekennzeichnet von seidigen Tanninen, eleganter Textur sowie mineralischer Präzision.

Degustationsnotiz:

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:	Les Parcellaires de Saulx
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0925117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC
Les Parcellaires de Saulx

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 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.