



Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Ein Juwel unter den Premiers Crus

Beschreibung:

Dieser Gevrey-Chambertin stammt aus einem magischen Terroir, das von einem ganz eigenen Mikroklima profitiert, denn von Norden her ist «Fonteny» vollständig durch den Park einer imposanten Residenz geschützt. Zudem erstreckt sich die Lage über ein Gefälle von mehreren Dutzend Metern vom Grand Cru Ruchottes bis zum Grund des westlichen Tals der Gemeinde und besitzt an Kalkstein reiche Böden, die diesem Pinot eine erstaunliche Kraft und Eindringlichkeit verleihen.

Degustationsnotiz:

Reiches, mitteltiefes Purpur. Im Duft und am Gaumen mit Frucht reifer Pflaumen und dunklen Kirschen. Neben seiner auch immer verführerischen Frucht zeigt diese Top Premier Cru-Lage eine typische und den Wein spannend machende, salzig-mineralische Ader, wie ein kalkhaltiges Substrat, das den Wein am Gaumen komplexer macht. Spitzenqualität auch hier.

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:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Domaine Henri Rebourseau
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1099519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Allen Meadows 90-93/100, Jasper Morris 92-94/100, Neal Martin 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.