



Mazy-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Einer der komplexesten Grands Crus von Gevrey

Beschreibung:

Mazy-Chambertin ist der nördlichste Grand-Cru-Weinberg an der Côte de Nuits. Insgesamt umfasst diese renommierte Pinot Noir-Lage 9,1 Hektar Rebfläche an den oberen Hängen des Grand-Cru-Gürtels von Gevrey-Chambertin – 0,96 Hektar dieses edlen Terroirs entfallen auf die Domaine Rebourseau. Deren Rebstöcke sind durchschnittlich mehr als 40 Jahre alt, dementsprechend gering sind auch die Traubenerträge, die im Mittel nur wenig mehr als 20 Hektoliter pro Hektar betragen. Das Resultat ist ein strukturierter, kraftvoller und angenehm opulenter Mazy-Chambertin, der sich zugleich sehr finessenreich und mit vielschichtiger Aromatik präsentiert – ein absolutes Parade-Exemplar und ein echter Rivale für die Weine aus dem benachbarten Grand Cru Clos-de-Bèze.

Degustationsnotiz:

Im Glas sattes, volles Purpur. Oft jung dann im Duft etwas verschlossener als der Charmes, aber noch mit grösserer Tiefe der Frucht und noch mehr Komplexität. Zeigt hier oft eine aussergewöhnliche Komplexität der Frucht, nahezu verschwenderisch, köstlich und unwiderstehlich. Grosses Kino. Für die Länge sorgen Trauben, die sowohl aus dem unteren als auch aus dem oberen Teil dieser Grand Cru-Lage stammen mit einem Alter von zumeist mehr als 70 Jahren.

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:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	2026–2041
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1099621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mazy-Chambertin

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jasper Morris 92-94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	2026-2041
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.