



Griotte-Chambertin

Grand Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Eine Pinot-Delikatesse

Beschreibung:

Direkt unterhalb der weltberühmten Grands Crus Chambertin and Clos de Bèze liegt dieser Weinberg mit mehr als 65 Jahre alten Pinot-Noir-Stöcken, die nur noch sehr niedrige Erträge hervorbringen. Der kleinste Grand Cru der Gemeinde erstreckt sich über gerade mal 2,7 Hektar Land und liegt an einem Hang, der leicht nach Nordosten ausgerichtet ist. Dadurch erhalten die Reben weniger Morgensonne und die Trauben reifen langsamer als in den anderen, grossen Terroirs. Dadurch zeigt sich dieser Burgunder im Duft ungewein fein und äusserst ausgewogen am Gaumen. Die handverlesenen Früchte werden mit autochthonen Hefen als ganze Trauben vergoren, bevor der Wein anschliessend knapp anderthalb Jahre in kleinen Fässern (100% neu) reift, bevor er ungeschönt und ungefiltert abgefüllt wird.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	PVG Pierre Girardin
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1117722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Griotte-Chambertin

Grand Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.