



2019 Gevrey-Chambertin AOC

Aux Corvées, Domaine Henri Rebourseau

Toller Vorgeschmack auf die Premiers Crus

Beschreibung:

Die Parzelle "Aux Corvées" erstreckt sich südlich von Gevrey-Chambertin und liegt in einer relativ flachen Gegend mit fruchtbaren Böden. Mehr als 50 Jahre alte Reben und niedrige Erträge von weniger als 30 Hektoliter pro Hektar lassen einen intensiven Pinot Noir entstehen, der bereits viel von der Finesse der Premiers Crus offenbart, die sich an die südliche Grenze von "Aux Corvées" anschliessen.

Degustationsnotiz:

In der Farbe mit einem klaren, frischen und tiefem Purpur, am Gaumen mit attraktiver Energie reifer Himbeeren und Heidelbeeren. Zeigt im Vergleich zum normalen Villages eine grössere Fruchttiefe, aber auch eine natürliche Lebendigkeit und Frische. Dies mag an den tiefgründigen Böden dieser Parzelle liegen, die eine sehr gute Wasserversorgung aufweist. Langes, beeindruckendes Finale.

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

Region:

Burgund

Subregion:

Côte de Nuits

Produzent:

Domaine Henri Rebourseau

Bewertung(en):

Allen Meadows 88–91/100, Neal Martin 90/100

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Rebsorte(n):

100% Pinot Noir

Artikelnummer:

1099419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Aux Corvées

Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Allen Meadows 88–91/100, Neal Martin 90/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.