



2019 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:

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 90–93/100, Jasper Morris 92–94/100, Neal Martin 90/100

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
Bewertung(en):	Allen Meadows 90–93/100, Jasper Morris 92–94/100, Neal Martin 90/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.