



2021 Gevrey-Chambertin AOC

La Brunelle, Domaine Henri Rebourseau

Aus der Monopollage der Domaine

Beschreibung:

Als perfekte Einheit mit dem Gebäude verbunden und in dessen weitläufiger Umzäunung eingeschlossen, stellt "La Brunelle" so etwas wie das Herzstück der Lagen von Rebourseau dar. Das Terroir gilt als eines der besten im Lavaux-Tals – direkt unter den Kalksteinkieseln, die die Wärme gut speichern, befindet sich eine dicke Schicht der namensgebenden braunen Erde, tiefer im Untergrund folgen Kalksteinfelsen sowie eine Sand- und Lehmbank. Ein geologisch sehr vielschichtiger Boden, der einen herrlich intensiven Pinot Noir hervorbringt, dessen aromatische Persistenz die Herkunft aus einer Dorflage bei weitem übertrifft.

Degustationsnotiz:

Feines, mittleres Purpur, im Duft sehr reichhaltig mit viel dunkler Frucht und gewisser Opulenz. Am Gaumen dann mit attraktiver Frucht dunkler roter Früchte und ganz feiner, bestens eingebundener Säurestruktur. Diese Lage besitzt einen recht leichten Boden, der hervorragend entwässert und so neben der Kraft immer auch für subtile Pinot Noirs steht im Vergleich zu Aux Corvees.

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):	
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1163021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

La Brunelle

Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate 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.