



2021 Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Einer der edelsten Rotweine des Burgund

Beschreibung:

Gerade mal 0,33 Hektar ist die Parzelle der Domaine Rebourseau in dieser weltberühmten Grand-Cru-Lage gross. Der Hang ist nach Osten ausgerichtet, besitzt ein sonniges Mikroklima und ist zugleich von Norden her gut belüftet wie auch vor Regen bringenden Westwinden geschützt. Son kann in diem Terroir ein nobler Pinot Noir heranreifen, der Kraft und Festigkeit mit Anmut, Zartheit und Finesse verbindet, und die vermeintlich gegensätzlichen Eigenschaften Geradlinigkeit und Grosszügigkeit in purem Wohlgeschmack auflöst.

Degustationsnotiz:

Beeindruckende Farbe an der Grenze zum Purpur. Die Nase hat mehr von der Noblesse, intensiver Würze, satter dunkler Beerenfrüchte, auch wundervolle Erdbeerfrucht, mit einer etwas dunkleren Note und einer kleinen Würze dahinter. Die Frucht ist eher in der Mitte und im hinteren Teil des Gaumens angesiedelt, wobei ein nützlicher Säurepunkt die Struktur unterstützt.

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):

Jasper Morris 94–96/100, Score 19.5/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

2026–2041

Rebsorte(n):

100% Pinot Noir

Artikelnummer:

1163121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC

Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jasper Morris 94–96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	2026–2041
Ausbau:	18 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.