



## 2023 Clos de Vougeot

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Feine Mineralik in samtigem Gewand

### **Beschreibung:**

Clos de Vougeot ist einer der berühmtesten Grand-Cru-Weinberge im nördlichen Burgund. Nach Corton ist er zudem der zweitgrösste an der gesamten Côte d'Or. Angelegt wurde dieses bedeutende Terroir bereits ab dem 11. Jahrhundert durch Zisterziensermönche, heute umfasst der Clos mehr als achtzig verschiedene Parzellen mit teilweise recht unterschiedlichen geologischen Voraussetzungen. Die etwas mehr als zwei Hektar grosse Rebfläche der Domaine Rebourseau fällt im oberen Teil sanft ab und besitzt einen kiesigen Oberboden, während im Untergrund Kalkstein dominiert; ab der Mitte des Hanges wird der Boden zunehmend lehmig. Dadurch ergänzen sich frische und schlanke Eigenschaften mit satter Struktur und harmonischer Säure zu einem ausgewogenen Pinot Noir mit feiner, mineralischer Ader und vielen würzigen Akzenten, die an Unterholz, Trüffel und Kaffeebohnen erinnern.

### **Degustationsnotiz:**

Nahezu schwarzviolett mit violettem Rand. Im Duft und im Mund dann unglaubliche Dichte und ziemlich tintig, zeigt immer mehr schwarze als rote Früchte, aber mit angemessener Frische durch die Säure. Kraftvoll, komplex, ohne zu massiv zu sein. Die normale Cuvee stammt aus der Neupflanzung 2011 und ist häufiger der erste Weinberg der Domaine Rebourseau, der gerettet wird.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Nuits
<b>Produzent:</b>	Domaine Henri Rebourseau
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1099923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos de Vougeot**

Grand Cru AOC  
Domaine Henri Rebourseau

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.